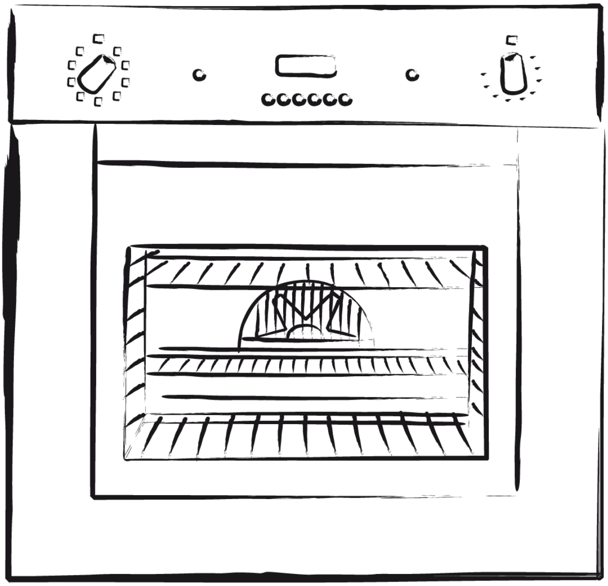


ES

Instrucciones de uso y mantenimiento para hornos de encastre

DE

Bedienungs-und Wartungsanleitungen für einbaubacköfen

FR

Instructions pour l'usage et la maintenance des fours a encastrement

EN

Operating and maintenance instructions for built-in ovens

IT

Istruzioni d'uso e manutenzione per forni ad incasso

NL

Gebruiksaanwijzing en instructies voor ovens

PT

Instruções de uso e manutenção para fornos de encastrar

RU

Инструкция по эксплуатации и техническому обслуживанию встраиваемых духовок.

CH

嵌入式烤箱操作及维护指引

ES

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

Les agradecemos por haber elegido uno de nuestros productos y esperamos que obtengan las mejores prestaciones de este electrodoméstico. Por lo tanto le sugerimos que sigan atentamente las instrucciones y las sugerencias de este manual para la correcta utilización de nuestros productos.
La placa de características del horno se encuentra disponible junto con el aparato. En esta placa, visible abriendo la puerta, se muestran todos los datos de identificación del aparato a los que se deberá hacer referencia para el pedido de piezas de repuesto.

INFORMACIÓN GENERAL

Por favor, lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato. Es importante que comprenda todas las funciones de control antes de empezar a cocinar con su aparato.
Recuerde los consejos y advertencias con el título “IMPORTANTE - Advertencias e instrucciones de seguridad”.

- Este aparato ha sido diseñado para uso privado en el hogar y puede integrarse en un armario de cocina estándar o de otro tipo.
- Para su uso en vehículos tipo caravanas, debe tenerse en cuenta la indicación apropiada en las Instrucciones de Instalación.
- El uso para cualquier otro propósito o en cualquier otro entorno sin el acuerdo expreso del fabricante invalidaría cualquier declaración de garantía o responsabilidad.
- Su nuevo aparato está garantizado contra defectos eléctricos o mecánicos, sujeto a determinadas exclusiones indicadas en las Condiciones de Garantía del Fabricante.
- Lo anterior no afectará a sus derechos estatutarios.

Antes de usar este aparato, asegúrese de haber retirado cualquier embalaje protector o revestimiento.
Para colaborar en la protección del medio ambiente, separe los materiales de embalaje según sus diferentes tipos y elimínelos de acuerdo con las leyes locales de eliminación de residuos.
Los embalajes están concebidos para no dañar el medio ambiente; pueden ser recuperados o reciclados siendo productos ecológicos. Reciclando el embalaje, se contribuirá a un ahorro de materias primas y a una reducción del volumen de los desechos industriales y domésticos.
Cualquier información adicional sobre la eliminación de residuos podrá solicitarla a su agencia medioambiental local.
Cuando se utilice por primera vez, podrá percibirse un olor del revestimiento protector o la humedad, que desaparecerá después de un breve periodo de tiempo.

El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Este aparato ha sido construido y distribuido cumpliendo con los requisitos esenciales de las DIRECTIVAS y NORMAS EUROPEAS CEE siguientes:

Símbolo CE - 93/68 Baja tensión - 73/23 CEM-89/336
Normas de Seguridad - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6.

Este aparato respeta las normas para la supresión de las radio-interferencias.
Dado que el Fabricante tiene una política de mejora permanente de los productos, se reserva el derecho de adaptar y realizar las modificaciones que se consideren necesarias sin previo aviso.

NOTA IMPORTANTE

ADVERTENCIA e INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Este aparato cumple con toda la legislación de seguridad europea actual, sin embargo, el Fabricante desea enfatizar que el cumplimiento no evita el hecho de que las superficies del aparato se calentarán durante el uso y mantendrán el calor después del funcionamiento.
- Por lo tanto, El Fabricante recomienda encarecidamente que se mantenga apartados del aparato a los bebés y niños de corta edad.
- Si no puede evitarse que los más pequeños de la familia permanezcan en la cocina, deben estar bajo vigilancia estricta permanentemente.
- También recomendamos tener mucho cuidado durante el uso y limpieza. Leer atentamente el apartado de limpieza y el apartado de mantenimiento.
- No coloque objetos pesados sobre el horno ni se apoye sobre la puerta al abrirla, ya que podrían dañarse las bisagras.
- No deje aceite o grasa caliente desatendidos, ya que existe riesgo de incendio.
- No coloque cacerolas o bandejas de horno sobre la parte inferior de las cavidades del horno ni las cubra con papel aluminio.
- No guardar nunca objetos inflamables dentro del horno, pueden provocar un incendio.
- No permita que los accesorios o cables eléctricos estén en contacto con las zonas calientes del aparato.
- No utilice el aparato para el calentamiento especial ni para secar ropa.
- No instale el aparato cerca de cortinas o muebles tapizados.
- No intente elevar o mover los aparatos de cocina tirando de cualquier puerta o maneta, ya que podría causar daños.

- Si la junta del horno está muy sucia, la puerta no cerrará bien cuando el horno funcione. Los frontales de los muebles limítrofes pueden dañarse. Mantener límpia la junta del horno.
- Durante su uso el aparato se calienta. Se debe tener precaución para evitar tocar elementos calefactores dentro del horno.
- Abrir el horno con cuidado. Puede salir vapor caliente y provocar quemaduras a quien esté cerca.
- No verter agua dentro del horno muy caliente. Puede dañar el esmalte.
- Este aparato debe instalarlo correctamente una persona adecuadamente cualificada, estrictamente de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- El Fabricante declina toda responsabilidad por los daños personales o materiales como resultado del uso indebido o instalación incorrecta de este aparato.
- Durante el uso se producirán calor, vapor y humedad, evite cualquier tipo de daños personales y asegúrese de que la habitación esté adecuadamente ventilada. Si se utiliza de forma prolongada, puede ser necesaria ventilación adicional - consulte con su instalador cualificado si tiene alguna duda sobre el volumen necesario.

INSTRUCCIONES DE USO

Este Manual del Usuario debe conservarse para su consulta futura y el uso por parte de una persona que quizá no esté familiarizada con el aparato.
Antes de usar el horno, limpiar esmeradamente el interior del mismo con jabón no abrasivo y agua templada. Introducir la rejilla y la bandeja en sus respectivas guías. Una vez finalizada la operación, poner el horno a temperatura máxima durante 20 minutos aproximadamente para eliminar cualquier residuo de grasa, aceite o resinas de fabricación que podrían causar olores desagradables durante la cocción.

ATENCIÓN: Puede ocurrir que en esta primera cocción salga un poco de humo o causar olores desagradables. En este caso ventilar la estancia adecuadamente hasta que termine este primer funcionamiento.
Una vez efectuada esta sencilla operación, el horno estará listo para realizar su primera cocción.
Este aparato es de uso exclusivamente doméstico.
Utilizar el horno únicamente para cocinar alimentos.

USO DEL HORNO

El horno está controlado termostáticamente entre 50 ºC y/o 250 ºC, dependiendo de la temperatura requerida. El piloto luminoso del termostato se enciende y se apaga para indicar el control de temperatura durante los periodos de funcionamiento.
El modo de cocinado deseado se selecciona usando el botón de control multifuncional. Las funciones que pueden seleccionarse son las siguientes:



A. LUZ DEL HORNO. Automática cuando se selecciona el modo de cocinado para todos los modelos. La luz del horno permanece encendida mientras se usa el horno.



B. MODO DE CONVECCIÓN. Proporciona cocinado tradicional con calor desde los elementos superior e inferior.



C. MODO DE ELEMENTO SUPERIOR.
Es para el cocinado suave, dorar o conservar calientes los platos cocinados.



D. MODO DE ELEMENTO INFERIOR.
Se usa para el cocinado lento y para calentar comidas.



E. MODO DE ELEMENTO CIRCULAR CON REFUERZO DE VENTILADOR. Proporciona calentamiento uniforme con el ventilador y permite cocinar diferentes platos al mismo tiempo en distintos niveles.



F. MODO DE ELEMENTO INFERIOR CON REFUERZO DE VENTILADOR. Esto proporciona calentamiento por semiconvección con el elemento inferior para platos delicados.



G. MODO DE CONVECCIÓN CON REFUERZO DE VENTILADOR. Esto proporciona calentamiento por convección con los elementos superior e inferior para un cocinado uniforme.



H. MODO GRILL. Para gratinar y dorar los alimentos.



I. MAXI-GRILL. El mismo procedimiento que en la posición anterior, pero el elemento del grill le proporcionará una zona más grande para asar.



J. MODO DE GRILL CON REFUERZO DE VENTILADOR. Esto proporciona un dorado rápido para que los alimentos conserven su jugo. En cocción con ventilación forzada ésta es la función más eficiente a nivel energético.



K. MODO DESCONGELACIÓN.
El ventilador funciona sin calor para reducir el tiempo de descongelación de los alimentos congelados.

CONSEJOS ÚTILES

- Antes de cocinar, asegúrese de extraer del horno todos los accesorios no utilizados.
- Precaliente el horno a temperatura de cocinado antes de usarlo.
- Coloque las bandejas de cocinado en el centro del horno y deje espacios entre ellas cuando use más de una, para que circule el aire.
- No llenar demasiado la bandeja para preparar un pastel de frutas jugoso. El jugo de frutas que gotea de la bandeja produce manchas que no se pueden eliminar.
- No introducir bandejas en la base del horno y no cubrir con papel de aluminio. Esto produciría acumulación térmica. Los tiempos de cocción y asado no coinciden y pueden dañar el esmalte.
- Intente abrir la puerta lo menos posible para ver los alimentos (la luz del horno permanece encendida durante el cocinado).
- Tenga cuidado al abrir la puerta para evitar el contacto con las piezas calientes y vapor

INSTRUCCIONES DE COCINADO

Consulte la información de los envases de los alimentos para conocer las temperaturas y tiempos de cocinado. Una vez se familiarice con el rendimiento de su aparato, pueden variarse las temperaturas y los tiempos para adaptarlos a sus gustos personales. Compruebe que los alimentos congelados se descongelen a fondo antes de cocinarlos, a menos que se indique otra cosa.

Tipo de alimento	Temp. ºC	Guías	Tiempo de cocción en minutos Aconsejado	Personal
Dulces en molde con masa batida				
Bizcochos o bollos	175	2	55-65	
Tarta sublime	175	3	60-70	
Dulces en molde de pastaflora				
Fondo de tartas	200	3	08-10	
Fondo de tarta con requesón	200	3	25-35	
Fondo de tarta con frutas	200	3	25-35	
Dulces en molde con masa elevada				
Fondo para tartas	180	3	30-45	
Pan blando 1Kg de harina	200	3	25-35	
Dulces pequeños				
Pastaflora	200	3	10-15	
Masa de Buñuelos	200	2	35-45	
Masa de galletas	200	3	15-20	
Lasaña	225	2	40-50	
Carnes (Tiempo de cocción por cada cm. de grosor)				
Asados de cocción larga	200	2	120-150	
Asados de cocción breve	200	2	60-90	
Albóndigas	200	2	30-40	
Aves				
Pato 1 1/2 Kg	200	2	120-180	
Oca 3 Kg	200	2	150-210	
Pollo asado	200	2	60-90	
Pavo 5Kg	175	2	240-260	

Tipo de alimento	Temp. ºC	Guías	Tiempo de cocción en minutos Aconsejado	Personal
Caza				
Liebre	200	2	60-90	
Pato de corzo	200	2	90-150	
Pata de ciervo	175	2	90-180	
Verduras				
Patatas de horno	220	2	30-40	
Flan de verduras cocinado	200	2	40-50	
Pescado				
Trucha	200	2	40-50	
Besugo	200	2	40-50	
Pizza	240	3	10-20	
Grill				
Chuletas		4	8-12	
Salchichas		4	10-12	
Pollo a la parrilla		2	25-35	
Asado de ternera a la parrilla 0,6Kg			50-60	

* El número de las guías se refiere al más bajo (Excluido el apoyo sobre el fondo del horno ya que la bandeja no puede introducirse)

LOS DATOS SOLAMENTE SON INDICATIVOS PORQUE EL TIPO Y EL TIEMPO DE COCCIÓN CAMBIAN SEGÚN LA CANTIDAD Y LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS.

CÓMO SE USA EL GRILL

Colocar los alimentos que se desea dorar en la rejilla o en una fuente de bordes muy bajos. La rejilla se tiene que colocar en el escalón más alto, mientras que la bandeja para recoger la grasa estará en el escalón de más abajo. Conectar la resistencia grill en la posición del selector en hornos ventilados , ó en la posición , , del selector en hornos multifunción. Dependiendo del tipo de alimento (carnes, pescados, ave etc.) será necesario dar la vuelta al mismo para poder exponer las dos caras a los rayos infrarojos del grill. A título puramente orientativo, indicamos algunos tiempos de cocción:

Alimentos al Grill	Tiempo de cocción aconsejado en minutos
Carnes bajas o delgadas	4-6
Carnes normales	5-8
Pescado sin escamas	8-10
Pescado (trucha, salmón)	12-15
Salchichas	10-12
Sandwitchs	2-5

ADVERTENCIA

- No use papel aluminio para cubrir la bandeja del grill o calentar.
- No envuelva los elementos en papel aluminio ni los coloque debajo del grill - la gran reflectancia del aluminio podría dañar el elemento del grill.

EMPLEO DEL TEMPORIZADOR ELECTRÓNICO DE 6 BOTONES

Descripción de las funciones de los botones:

Alarma de aviso

Cocinado con función automática (duración)

Final del tiempo de cocinado (tiempo final)

Funcionamiento manual

Números de reducción en todos los programas

Números de aumento en todos los programas

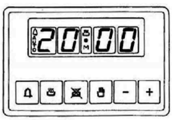
Significado de los símbolos iluminados:

Indica que se está efectuando una cocción programada o está en posición manual.

Avisador acústico programado.

Más "AUTO" (Ambas intermitentes): Error de programación.

AUTO: PROGRAMA AUTOMÁTICO
(**Intermitente**): Programador en posición automática, pero no programado o finalización del mismo.
(Iluminación fija): Programador en posición automática y programada.
Ningún símbolo iluminado, excepto los números del reloj simboliza que existe un tiempo de espera programado.



Funciones del programador:
Reloj de display con indicación de 24 horas.
Avisador acústico (Máximo 23 horas y 59 minutos).
Programación automática (Inicio y fin de la cocción).
Programación semi-automática (sólo inicio ó sólo fin de cocción).
El temporizador sólo funciona cuando el aparato está conectado a la alimentación eléctrica.

Reloj electrónico
Inmediatamente después de la conexión (también después de un eventual corte de energía eléctrica) aparecerán TRES dígitos intermitentes en el panel.
Para insertar la hora correcta es necesario pulsar simultáneamente + y AL MISMO TIEMPO uno de los botones ó , hasta alcanzar la hora correcta. Existe un retardo de aceptación de 5 segundos durante el que no debe tocarse ningún botón.
La velocidad de cambio del marcador se incrementará notablemente unos segundos después de iniciar la presión sobre los botones y .

Cocción manual
(Sin uso del programador)
Para usar el horno sin auxilio del programador, es preciso cancelar la indicación «AUTO» intermitente, para lo cual hay que presionar sobre el botón .
Si el indicador «AUTO» está fijo (lo cual indica que el horno está programado) hay que proceder a cancelar previamente el programa pulsando y llevando el marcador a 0.

Cocción automática.
(Inicio y fin de cocción)
1) Programar el tiempo de duración de la cocción mediante .
2) Programar la hora de finalización de la cocción mediante .
3) Seleccionar temperatura y función deseadas mediante los mandos del termostato y selector.

Tras estas operaciones, aparecerá el símbolo «AUTO» de manera fija en el marcador, indicándonos que el horno ha quedado programado.

Ejemplo práctico:
Queremos realizar una cocción de 45 minutos y que la misma finalice a los 14,00 h.

• Pulsando fijamos 0.45 en el marcador.

• Pulsando fijamos 14.00 en el marcador.

Después de estas operaciones reaparecerá la hora actual en el marcador así como el símbolo «AUTO» indicándonos que nuestra programación ha sido entendida y memorizada.
A las 13.15 h. (14.00 h menos 45 minutos), el horno se pondrá en funcionamiento automáticamente, apareciendo durante la cocción los símbolos y «AUTO».

A las 14.00 h. se parará automáticamente la cocción, sonando la señal acústica intermitente.
La silenciaremos pulsando .

Cocción semi automática

A. Programación del tiempo de duración de la cocción
Fijar el tiempo de cocción elegido mediante el botón y fijar la hora de duración.
Se iniciará inmediatamente la cocción apareciendo en el marcador los símbolos «AUTO» y . Transcurrido el tiempo programado se interrumpirá la cocción y sonará la señal acústica intermitente. Eliminarla según indicado anteriormente.

B. Programación de la hora de final de cocción

Fijar la hora de final de cocción elegida mediante el botón y fijar la hora de finalización. Se iniciará inmediatamente la cocción apareciendo en el marcador los símbolos «AUTO» y . Llegada la hora fijada de fin de cocción, se interrumpirá la misma y sonará la señal acústica intermitente. Eliminarla según lo indicado anteriormente.

En cualquier momento se puede visualizar el estado de la programación pulsando el botón correspondiente. En cualquier momento se podrá también anular la programación pulsando y llevando el marcador a cero. Pulsando después se dispondrá el horno para el funcionamiento manual.

Avisador electrónico

La función del «timer» consiste únicamente en un avisador acústico que puede ser regulado por un período máximo de 23 horas 59 minutos. Para regular el tiempo, presionar sobre el botón y al mismo tiempo (+) ó (-) hasta obtener en el cuadrante el tiempo deseado. Terminada la regulación, sobre el cuadrante reaparecerá la hora del reloj junto al símbolo . El recuento a la inversa se iniciará inmediatamente y podrá ser visualizado sobre marcador en cualquier momento, con la simple presión del botón. Al agotarse el tiempo, se apagará el símbolo y se activará una señal acústica intermitente que podrá ser interrumpida presionando el botón . La alarma de aviso no controla ninguna de las funciones del horno.

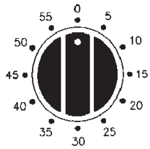
NOTAS

- Si se comete un error de ajuste, se indicará por medio de una señal acústica y parpadeará "AUTO". Cancele el ajuste pulsando el botón , después reprograme para rectificarlo.
- La señal acústica emitida al final de un programa continuará durante siete minutos a menos que se cancele pulsando el botón . Al final de los siete minutos seguirá haciendo intermitencia el símbolo "AUTO".
- La señal acústica tiene tres ajustes de tono, bajo, medio y alto. Para ajustar el tono, compruebe que el temporizador esté en el modo manual, después pulse el botón y manténgalo así para escuchar el tono seleccionado. Al soltar el botón, pulsar de nuevo y mantener pulsado se seleccionará otro tono. Repita el procedimiento anterior hasta que se escuche el tono requerido.

¡ATENCION! el corte de suministro de energía eléctrica provoca la cancelación de las funciones programadas, reloj incluido. Una vez restablecido el suministro aparecerán tres ceros intermitentes y se podrá reprogramar.

EMPLEO DEL TEMPORIZADOR MECÁNICO

Después de situados los mandos de termostato en las posiciones deseadas, gire el mando en sentido horario hasta alcanzar la posición máxima, y luego gire en sentido inverso hasta fijar el tiempo deseado; al cabo del cual sonará el zumbador. Sólo avisa al final del tiempo transcurrido, pero en ningún caso interrumpe la función en curso.



LIMPIEZA DEL APARATO

IMPORTANTE

Como precaución de seguridad, antes de proceder con cualquier operación de limpieza del horno quitar siempre el enchufe de la toma de corriente o quitar la línea de alimentación del aparato.

La limpieza del horno sin paneles de autolimpiado tiene que ser realizada después del uso, cuando esté apagado pero aún templado, no caliente, de modo que la película de grasa producida por los vapores de la cocción sobre las paredes sea todavía fácil de quitar, además los chorreones y salpicaduras de grasa no tienen todavía una corteza demasiado dura y consistente.

Quitar los soportes laterales de alambre cromado; tirar hacia arriba de la parte delantera para desengancharlos de la pared y sacarlos de los orificios traseros. Limpiar el horno con un paño suave embebido con una solución diluida de amoniaco; aclarar y secar. Si quedaran todavía manchas o salpicaduras, colocar en el fondo un paño húmedo embebido de amoniaco, cerrar la puerta y, transcurridas algunas horas, lavar el horno con agua caliente y detergente líquido, aclarar y secar con cuidado. Para limpiar las partes externas de metal brillante, usar un paño suave con agua y jabón; no hay que usar nunca productos en polvo que contengan abrasivos.

Además evitar el uso de sustancias ácidas o alcalinas (jugos de limón, vinagre, sal, tomates, etc.). Evitar el uso de productos a base de cloro, ácidos o abrasivos especialmente para la limpieza de las paredes barnizadas. Tampoco utilice lana de alambre gruesa o herramientas duras, ya que pueden dañar los acabados superficiales.

No utilice limpiadores de alta presión ni aparatos de vapor para limpiar el horno.

Normalmente, pasar un paño suave húmedo con detergente caliente es suficiente, pero para las marcas persistentes se recomienda lo siguiente:

SISTEMA DE LIMPIEZA DE HORNOS EQUIPADOS CON SISTEMA AQUASMART

1 Sacar componentes internos, bandeja, rejilla, rejillas laterales.
2 Verter 200 ml de agua con jabón en la parte inferior del horno
3 Colocar el horno en función aQuaSmart durante 15 minutos a 200º
4 Mover el regulador de temperatura de 200ºC a 0ºC. Dejar enfriar el horno 20 minuntos.
5 Mover la funcion AquaSmart a 0. Limpiar con un trapo o paño suave.

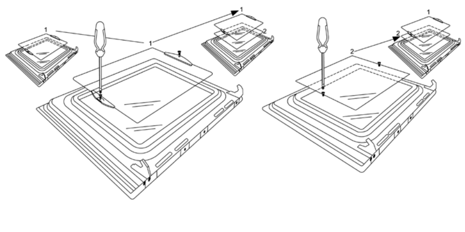
PIEZAS ESMALTADAS VITRIFICADAS

Utilice sólo un limpiador recomendado para este tipo de material - evite los productos con base de cloruro como la lejía.

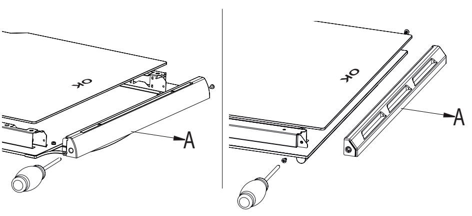
CRISTAL DE LA PUERTA

No use ningún producto abrasivo que pueda causar daños. Recuerde que si la superficie del panel de cristal se raya, podría causar un fallo peligroso.
Para facilitar la limpieza, el cristal interior de la puerta puede extraerse. A continuación se detalla el proceso de desmontaje del cristal para los tres tipos de puerta que existen.

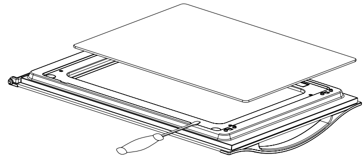
Tipo de puerta A
Después de extraer los tornillos de fijación del cristal situado en la cara interior de la puerta, retirar el cristal con cuidado. En las versiones con tres cristales es posible desmontar también el cristal intermedio. El procedimiento es el mismo descrito anteriormente.



Tipo de puerta B1 / B2
Después de extraer los tornillos de fijación del soporte superior del cristal, retirar este en la dirección “A”. Seguidamente el cristal puede ser retirado. En las versiones con tres cristales es posible desmontar también el cristal intermedio.



Tipo de puerta C
Hacer palanca suavemente con un destornillador plano ubicado en la ranura según muestra la figura.

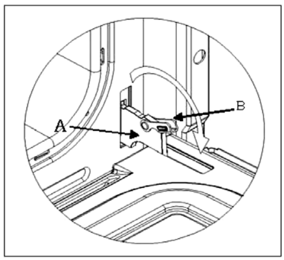


Al volver a montar, compruebe que el cristal esté correctamente instalado en el encastre de la puerta y en todo el contorno

EXTRACCIÓN DE LA PUERTA DEL HORNO

Para facilitar la limpieza dentro del horno, la puerta puede extraerse. A continuación se detalla el proceso de desmontaje de la puerta para los tres tipos que existen:

Tipo de puerta A / B2
Las bisagras “A” poseen dos pernos móviles “B”.
Cuando se levanta el perno “B”, la bisagra se libera de su alojamiento.
Después cierre la puerta hasta la posición media.
A continuación, debe levantarse la puerta hacia arriba y extraerse, deslizándola hacia el exterior; coja los lados de la puerta cerca de las bisagras al realizar estas operaciones.
Para volver a montar la puerta, en primer lugar deslice las bisagras dentro de sus ranuras y abra completamente la puerta.
Recuerde girar los dos pernos móviles “B” usados para enganchar las dos bisagras antes de cerrar la puerta (Fig. 3).

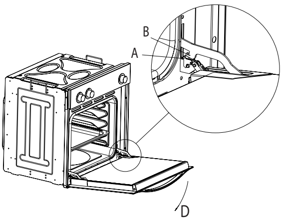


ADVERTENCIA

- Tenga cuidado de no extraer el sistema de bloqueo de las bisagras al extraer la puerta, ya que el mecanismo de la bisagra retornaría bruscamente.
- No sumerja la puerta en agua bajo ningún concepto.

Tipo de puerta B1
Abra la puerta totalmente hasta la posición “D”
Levante los dos eslabones móviles “A” de las bisagras, hasta sujetar el punto “B”.
Después cierre la puerta hasta la posición media.
A continuación, debe levantarse la puerta hacia arriba y extraerse, deslizándola hacia el exterior; coja la puerta cerca de las bisagras al realizar estas operaciones.

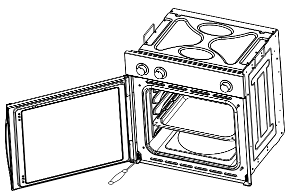
Para volver a montar la puerta, en primer lugar deslice las bisagras dentro de sus ranuras y abra completamente la puerta. Recuerde girar los dos eslabones móviles "A" usados para enganchar las dos bisagras antes de cerrar la puerta (Fig. X).



ADVERTENCIA

- **Tenga cuidado de no extraer el sistema de bloqueo de las bisagras al extraer la puerta, ya que el mecanismo de la bisagra retornaría bruscamente.**
- **No sumerja la puerta en agua bajo ningún concepto.**

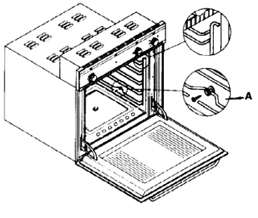
Tipo de puerta C
Abra la puerta y sujétela firmemente.
Desmonte mediante un destornillador adecuado la bisagra inferior por la parte sujeta al horno.
A continuación extraiga la bisagra superior de su alojamiento y retire la puerta.
Para volver a montar la puerta, realice la operación inversa.



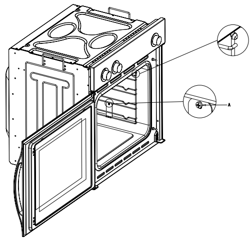
Accesorios en dotación con el horno (Fig.4)

El horno puede ser provisto de guías laterales que van enganchadas a la pared del horno. Introducir en las guías laterales, las rejillas y la fuente en dotación. A continuación se detalla el proceso de desmontaje de las guías para los dos tipos que existen:

Reja tipo 1
Para quitar las guías laterales es suficiente ejercer una leve presión hacia abajo en el punto A.



Reja tipo 2
Para quitar las guías laterales extraiga el tornillo usando un destornillador adecuado, desplace hacia arriba la rejilla hasta que quede libre.



INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

Este aparato debe ser instalado por una persona competente, de acuerdo con la versión actual de las Regulaciones y Normas de Seguridad del RU siguientes o sus equivalentes de la Norma Europea:

Regulaciones urbanísticas (publicadas por el Departamento de Medio Ambiente).
Normas urbanísticas (publicadas por el Departamento de Desarrollo de Escocia).
Regulaciones de cableado IEE.
Electricidad en las regulaciones laborales.

PUESTA EN SERVICIO PREVIA DEL APARATO

Cuando se desempaquete, compruebe que con el aparato se incluyen las piezas siguientes:
- Manual de Instrucciones e Instalación
- Reja de horno
- 1 bandeja
- Tornillos y tapones para fijar el aparato en el alojamiento

COLOCACIÓN DEL APARATO (véase la Fig. 5)

Estos aparatos están clasificados como de Clase I.
La conexión a tierra es obligatoria según previsto por la ley.
El fabricante declina toda responsabilidad en caso de que las normas contra accidentes no hubieran sido respetadas,

IMPORTANTE

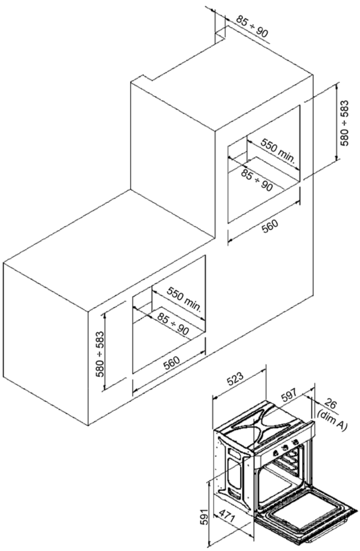
El mueble o armario adyacente y todos los materiales utilizados en la instalación deben resistir un aumento de temperatura mínima de 85 ºC sobre la temperatura ambiente durante el uso del aparato.
Determinados tipos de muebles de cocina de vinilo o laminados son especialmente propensos a sufrir daños por decoloración a temperaturas por debajo de las indicadas.
Si el aparato se instala sin respetar este límite de temperatura o se coloca a menos de 4 mm de los armarios adyacentes, la responsabilidad será del propietario.

NOTAS DE INSTALACIÓN

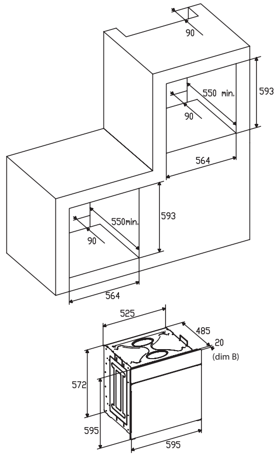
1. El horno tiene que estar instalado en un hueco estándar de 600mm, como se indica en la Fig. 5, ya sea debajo de una encimera, ya sea colocado en una columna.
2. Al insertar el horno en una columna es indispensable, para asegurar una ventilación suficiente, retirar el panel trasero del mueble y tener una abertura de por lo menos de 85-90mm como se indica en la Fig. 5.
3. Compruebe que el horno se ha fijado de forma segura en el alojamiento. La fijación del horno en el armario se realiza con 4 tornillos "A" Fig.5. Uno en cada esquina del marco de la puerta del horno.

Fig. 5: Distancias de instalación para hornos eléctricos simples de 60 cm de anchura (la forma de la carcasa superior puede variar) y su fijación en el armario.

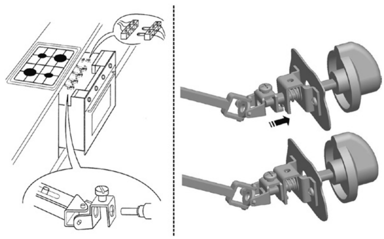
MEDIDAS DE ENCASTRE PARA HORNO CON GROSOR PUERTA 26 mm (dim A)



MEDIDAS DE ENCASTRE PARA HORNO CON GROSOR PUERTA 20mm (dim B)

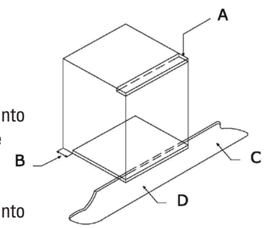


4. En caso de instalar hornos polivalentes, instalar los cardanes tal como se observa en la figura nº6.



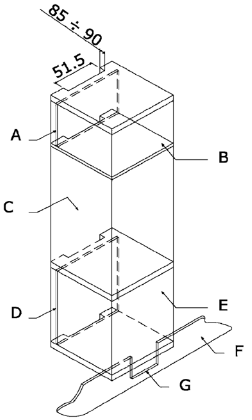
A. La guía de soporte debe quitarse
B. Espaciado 75-90 mm entre la pared y la parte trasera del estante de soporte y la base del armario
C. Zócalo
D. Frontal de cajón falso a montar

Fig. 7: Requisitos de ventilación y recorte para la instalación de un horno eléctrico simple en una unidad de cocina estándar. Requisitos de ventilación mínimos para los estantes superiores, de base y de soporte de la parte trasera de la unidad.



A. Panel trasero
B. Espacio de almacenamiento
C. Quitar la parte trasera de esta sección
D. Panel trasero
E. Espacio de almacenamiento
F. Zócalo
G. Recorte de ventilación mínimo 80 cm^2

Fig. 8: Requisitos de ventilación y recorte para la instalación de un horno eléctrico simple en un armario alto.



CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de conectar el aparato, compruebe que la tensión de alimentación marcada en la placa de características coincide con la tensión de la alimentación de red.
Para las instalaciones eléctricas, se recomienda el registro NICEIC.

ADVERTENCIA - ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA

Este aparato debe cablearse en un interruptor automático bipolar de 13 A con toma protegida, que tenga separación de contactos de 3 mm y situada en un lugar fácilmente accesible junto al aparato.

IMPORTANTE

Los conductores del cable de alimentación de red están codificados por colores del modo siguiente:

Verde y amarillo - Tierra
Azul - Neutro
Marrón - Línea

- El conductor verde y amarillo debe conectarse a la borna marcada con "E" o con el símbolo de tierra o de color verde y amarillo.
- El conductor de color azul debe conectarse a la borna marcada "N".
- El conductor de color marrón debe conectarse a la borna marcada "L".
- El cable, en ningún punto tendrá que llegar a una temperatura superior de 50 ºC a la temperatura ambiente.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un cable o conjunto especial a suministrar por el fabricante o por su servicio posventa.

SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN DE RED

Si es necesario sustituir el cable de alimentación de red, proceda del modo siguiente:

1. Desconecte el aparato de la alimentación, destornille los tornillos de fijación y quite el panel trasero.
2. Destornille los tornillos de fijación y los de las bornas para liberar el cable existente.
3. Monte el cable de sustitución que debe cumplir con la especificación relacionada en los Datos Técnicos, asegurando la conexión correcta de los códigos de color y que todos los tornillos estén apretados correctamente.

MANTENIMIENTO

Antes de realizar el mantenimiento, desconecte el aparato de la alimentación eléctrica.
Durante el periodo de garantía, si es necesario deben encargarse todas las intervenciones de servicio al Dpto. de Servicio de asistencia técnica del fabricante. Tenga en cuenta que la intervención o reparación por parte de personal no autorizado invalidará dicha garantía.

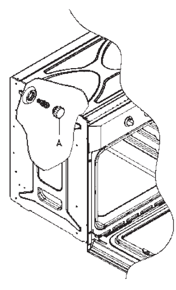
SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA DEL HORNO

(No cubierta por la garantía del aparato.)

El horno está provisto de una lámpara de las siguientes características: 15 W ó 25 W, 300 ºC y tipo E-14

ATENCIÓN: Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica, extraiga la puerta del horno (como se ha descrito anteriormente), así como los estantes del horno.
Extraiga la tapa de vidrio protectora de la bombilla girando en sentido antihorario. Fig. 9 (A)
Desenrosque la bombilla vieja y elimínela de forma segura y ecológica, cámbiela por una del tipo especificado en los Datos Técnicos y monte de nuevo la tapa.

NOTA - La tapa de vidrio puede estar apretada y, por lo tanto, necesitar una mordaza para soltarla.



CUIDADO Y SUSTITUCIÓN DE LOS REVESTIMIENTOS CATALÍTICOS

(Cuando estén montados, los revestimientos no están cubiertos por la garantía del aparato).

Para mantener los revestimientos "siempre limpios" eficazmente, el horno debe calentarse a un mínimo de 200 ºC siempre que existan manchas persistentes, para evitar que se hagan permanentes.
Si se deja que los revestimientos se pongan negros y brillantes, deben cambiarse por otros nuevos. Extraiga todos los accesorios internos para facilitar la sustitución de los revestimientos.
Los revestimientos de recambio pueden comprarse directamente al Departamento de Recambios del fabricante (ver detalles en la contraportada). Indique las referencias de tipo de producto descrito en la placa de características y/o el número de serie de su aparato al realizar el pedido.

DATOS TÉCNICOS

DIMENSIONES INTERIORES

Altura: 340 mm
Anchura: 440 mm
Profundidad: 390 mm
Volumen útil: 59 litros

DATOS ELÉCTRICOS

Tensión nominal:
220 V - 240 V ~ 50 Hz
Conexión de alimentación: 13A (interruptor automático bipolar con toma protegida, con separación de contactos de 3 mm)

ABSORCIÓN DE POTENCIA

Resistencia solera: 1,30 kW
Resistencia techo: 0,90 kW
Resistencia ventilador: 2,30 kW
Resistencia Grill: 1,35 kW

Cable de alimentación de red:
3 x 1,5 mm^2 tipo H07RN-F <HAR>

Bombilla del horno:
15 W - 25 W / 300 ºC tornillo tipo E-14

El Fabricante declina toda responsabilidad por los daños producidos a personas y cosas debidos a una incorrecta o impropia instalación del aparato.

El Fabricante se reserva el derecho de aportar a sus productos todas las modificaciones que considere necesarias y útiles, sin necesidad de previo aviso.

DE

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Wir danken Ihnen für das uns mit dem Kauf eines unserer Produkte erwiesene Vertrauen und hoffen, dass Sie mit diesem Gerät nur die besten Erfahrungen machen werden. In diesem Sinne ist es von größter Bedeutung, dass Sie sich streng an die hier gegebenen Anweisungen und unsere Empfehlungen für eine korrekte Verwendung unserer Produkte halten.
Jedes Gerät hat sein spezifisches Typenschild, dem Sie gegebenenfalls die für die Bestellung von Ersatzteilen erforderlichen Angaben entnehmen können. Sie finden das Schild im Innenraum nach dem Öffnen der Tür.

ALLGEMEINE ANGABEN

Vor Verwendung des Geräts wollen Sie die vorliegenden Hinweise bitte aufmerksam durchlesen. Es ist sehr wichtig, dass Sie das Funktionsprinzip des Geräts genau kennen, bevor Sie es praktisch in Betrieb nehmen.
Ganz besonders berücksichtigen sollten Sie die Ratschläge und Empfehlungen, die wir für Sie unter dem Titel "WICHTIG – Ratschläge und Hinweise für Ihre Sicherheit" zusammenfassen.

- Dieses Gerät wurde für den privaten Hausgebrauch entwickelt und kann in einen Schrank usw. mit Standardmaßen eingebaut werden.
- Für einen Betrieb in Wohnwagen, Wohnmobilen usw. müssen die entsprechenden Hinweise zum Einbau berücksichtigt werden.
- Jede unsachgemäße Verwendung des Geräts sowie der Einsatz in einer vom Hersteller nicht ausdrücklich genehmigten Umgebung hat die Annullierung der Garantie und der Haftung des Herstellers zur Folge.
- Für Ihr neues Gerät haben Sie im Rahmen der allgemeinen Garantiebestimmungen des Herstellers Anspruch auf Garantie für elektrisch oder mechanisch bedingte Mängel.
- Durch obige Vorbehalte werden die Ihnen gesetzlich zustehenden Garantieleistungen nicht eingeschränkt.

Vor Inbetriebnahme des Geräts stellen Sie bitte sicher, dass alle Teile der Verpackung, Schutzfolien usw. ordnungsgemäß entfernt worden sind.
Im Sinne des Umweltschutzes ist das Verpackungsmaterial entsprechend zu trennen und gesondert gemäß den vor Ort geltenden Bestimmungen zu entsorgen.
Für die Verpackung kommt ausschließlich umweltfreundliches Material zur Verwendung, das wiederverwertet bzw. einer Rohstoffrückgewinnung zugeführt werden kann. Durch eine solche Rezyklisierung tragen Sie zu einer Senkung des Rohstoffbedarfs und des anfallenden Müllaufkommens bei.
Ihre örtliche Umweltbehörde erteilt Ihnen gern weitere entsorgungstechnische Auskunft.
Bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts kann es bedingt durch die Schutzverkleidung oder vorhandene Feuchtigkeit zu einer gewissen Geruchsbildung kommen, die jedoch bereits nach kurzer Zeit verschwindet.
Das auf dem Produkt selbst bzw. auf der Verpackung angebrachte Symbol  weist Sie darauf hin, dass das Gerät nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden kann. Vielmehr muss das Produkt über die entsprechende Sammelstelle einer Rohstoffrückgewinnung für elektrische und elektronische Anlagen zugeführt werden. Durch die Gewährleistung einer korrekten Entsorgung tragen Sie zur Vermeidung von schädlichen Einflüssen auf die Umwelt und die öffentliche Gesundheit bei, was bei einer nicht sachgerecht vorgenommenen Beseitigung in Frage gestellt wäre. Für weitere Hinweise zur Entsorgung des Produkts setzen Sie sich bitte vor Ort mit der zuständigen Kontaktstelle, der Müllaufsicht oder dem Fachhändler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den folgenden europäischen Richtlinien und Normen hergestellt und vertrieben:

CE-Abzeichen - 93/68 Niederspannung - 73/23 EMV-89/336
Sicherheitsnormen - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6.

Dieses Gerät entspricht der Norm über die Unterdrückung elektromagnetischer Störungen.
Im Zuge seiner Betriebspolitik einer ständigen Produktverbesserung behält sich der Hersteller das Recht auf eine ohne entsprechende Vorankündigung vorgenommene Einführung der jeweils erforderlichen Anpassungen und Veränderungen vor.

WICHTIG

RATSCHLÄGE UND HINWEISE FÜR IHRE SICHERHEIT

- Dieses Gerät entspricht allen derzeit gültigen europäischen Sicherheitsauflagen. Der Hersteller weist jedoch ausdrücklich darauf hin, dass durch diese Einhaltung eine nutzungsbedingt auftretende und auch nach dem Ausschalten noch anhaltende starke Erwärmung der Geräteflächen nicht verhindert wird.
- Aus obigem Grund empfiehlt der Hersteller, Neugeborene und Kleinkinder vom Gerät fernzuhalten.
- Kann nicht vermieden werden, dass sich Kinder in der Küche aufhalten, sind diese ständig unter strengster Aufsicht zu halten.
- Große Vorsicht ist ferner auch beim praktischen Einsatz und der Pflege des Geräts geboten. Diesbezüglich sollte die entsprechende Anleitung aufmerksam durchgelesen werden.
- Aus Sicherheitsgründen sollten keine schweren Gegenstände auf dem Backofen abgelegt werden. Zur Vermeidung einer Beschädigung der Scharniere darf die Tür beim Öffnen nicht übermäßig stark beansprucht werden.
- Kein heißes Öl oder Fett unbeaufsichtigt stehen lassen; es besteht Brandgefahr.
- Die unten im Ofen angebrachten Öffnungen nicht durch Kochgeschirr, Backpfannen oder Alu-Folie abdecken.
- Keine entflammbaren Gegenstände im Backofen aufbewahren; es besteht Brandgefahr.
- Zubehörteile und Netzkabel dürfen nicht in Kontakt mit den sich aufheizenden Bereichen des Geräts kommen.
- Gerät nicht zum Wärmen oder zum Trocknen von Wäsche benutzen.
- Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Gardinen und Polstermöbeln aufstellen.

- Küchengeräte nicht an der Tür oder an irgendwelchen Griffen hochheben oder verschieben, da diese hierdurch beschädigt werden könnten.
- Bei einer stark verschmutzen Dichtung ist kein korrektes Schließen der Tür bei Betrieb des Ofens mehr gewährleistet, sodass es sogar zu einer Beeinträchtigung der in unmittelbarer Nähe befindlichen Möbel kommen kann. Die Dichtung sollte deshalb stets sauber gehalten werden.
- Bei Verwendung des Ofens heizt sich dieser auf. Im Backofen befindliche Heizelemente dürfen deshalb nicht berührt werden.
- Backofen stets vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten, der unter Umständen zu Verbrennungen der Haut führt.
- Kein Wasser in den noch heißen Ofen gießen, da dies zu einer Beschädigung der Emailflächen führen kann.
- Dieses Gerät darf nur von Fachpersonal in strikter Übereinstimmung mit den diesbezüglichen Hinweisen des Herstellers installiert werden.
- Bei Sachschäden oder Verletzungen, die auf einen unsachgemäßen Einsatz oder eine nicht korrekt vorgenommene Installation zurückgehen, weist der Hersteller jede Haftung zurück.
- Bei Verwendung des Geräts entsteht Hitze, Dampf und Feuchtigkeit. Sorgen Sie deshalb durch eine angemessene Belüftung des Raums für eine Vermeidung von Verletzungen. Bei einer sehr langen Verwendung des Geräts kann die Zuhilfenahme einer zusätzlichen Belüftung erforderlich werden. Nehmen Sie diesbezüglich Rücksprache mit Ihrem Fachhändler.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Diese Bedienungsanleitung ist für spätere Zweifelsfälle oder Personen, die mit dem Gerät nicht vertraut sind, gut aufzubewahren. Vor seiner ersten Verwendung muss der Ofen innen mit lauwarmem Wasser und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel gesäubert werden. Rost und Backpfanne in die entsprechenden Führungsrillen einsetzen. Anschließend Backofen etwa 20 Minuten lang auf maximaler Temperatur halten, um so eventuell vorhandene geruchsintensive Produktionsrückstände wie etwa Fette, Öle oder Harze vor dem ersten praktischen Einsatz zu beseitigen.

ACHTUNG: Bei dieser ersten Inbetriebnahme kann es unter Umständen zum Austritt von Rauch oder unangenehmen Gerüchen kommen. Ist dies der Fall, muss der entsprechende Raum einfach nur entsprechend lang gelüftet werden.
Nach dieser einfachen Vorbereitung steht Ihnen der Backofen für den praktischen Einsatz zur Verfügung.
Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausbedarf bestimmt.
Backofen nur zur Zubereitung von Speisen verwenden.

PRAKTISCHE NUTZUNG DES BACKOFENS

Zur Aufrechterhaltung der gewünschten Backtemperatur bietet dieser Ofen Ihnen eine Thermostatregelung zwischen 50 ºC und 250 ºC. Beim Betrieb leuchtet die Thermostat-Leuchtanzeige immer wieder auf und veranschaulicht so die Funktion der Temperaturkontrolle.
Die gewünschte Zubereitungsart wird über den Multifunktionsschalter eingestellt. Zur Verfügung stehen hierbei die folgenden Möglichkeiten:


A. INNENRAUMBELEUCHTUNG. Automatisch bei allen Modellen bei Einstellung der Zubereitungsart. Solange der Backofen in Betrieb ist, bleibt die Innenraumbeleuchtung eingeschaltet.


B. KONVEKTIONSBETRIEB. Ermöglicht herkömmliches Zubereiten bei Ober- und Unterhitze.


C. OBERHITZE. Für eine schonende Zubereitung, zum Bräunen und zum Warmhalten fertiger Speisen.


D. UNTERHITZE. Für eine langsame Zubereitung und zum Warmhalten fertiger Speisen.


E. VENTILATORGESTÜTZTE MITTELHITZE. Ermöglicht ein gleichmäßiges Aufheizen mit Ventilatorbetrieb und dient zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Gerichte auf verschiedenen Ebenen.


F. VENTILATORGESTÜTZTE UNTERHITZE. Diese Betriebsart dient zur Zubereitung von besonders delikaten Gerichten bei Halbkonvektion und Unterhitze.


G. MODO DE CONVECCIÓN CON REFUERZO DE VENTILADOR. Esto proporciona calentamiento por convección con los elementos superior e inferior para un cocinado uniforme.


H. GRILL-BETRIEB. Zum Gratinieren und Bräunen.


I. MAXI-GRILL-BETRIEB. Funktionsweise wie oben, hier aber mit einer wesentlich größeren Grillfläche.


J. VENTILATORGESTÜTZTER GRILL-BETRIEB. Ermöglicht ein rasches Bräunen bei voller Wahrung des natürlichen Saftgehalt. Für Garen mit Umluft ist dies die energieeffizienteste Funktion


K. AUFTAUBETRIEB. Der Ventilator arbeitet ohne Hitze zur Reduzierung der Auftauzeit.

NÜTZLICHE RATSCHLÄGE

- Vor Inbetriebnahme des Backofens müssen alle nicht zum Einsatz gebrachten Zusatzteile aus dem Innenraum entfernt werden.
- Backofen vor der praktischen Verwendung immer erst auf die gewünschte Temperatur aufheizen.
- Backpfannen im Zentrum des Ofens platzieren und dazwischen den für eine ausreichende Luftzirkulation erforderlichen Abstand einhalten.
- Backpfannen nicht zu weit füllen, um einen saftigen Obstkuchen zuzubereiten. Über den Pfannenrand austretender Obstsaft führt zu bleibenden Flecken.
- Backpfannen nicht auf den Boden des Innenraums einsetzen und auch nicht mit Alu-Folie abdecken. Es könnte sonst zu einem Hitzestau kommen. Die Back- und Bratzeiten entsprächen nicht mehr den angegebenen Werten und es könnte zu einer Beschädigung der Emailflächen kommen.
- Zum Überwachen des Back- oder Bratguts sollte die Tür möglichst wenig geöffnet werden. (Die Innenraumbeleuchtung bleibt während der gesamten Zubereitung eingeschaltet.)
- Tür stets mit der gebotenen Vorsicht öffnen, um nicht mit heißen Teilen oder heißem Dampf in Berührung zu kommen.

HINWEISE ZUR ZUBEREITUNG

Die erforderlichen Temperaturen und Zubereitungszeiten entnehmen Sie der jeweiligen Packung. Sobald Sie mit der Leistung Ihres Geräts vertraut sind, können Sie Temperaturen und Zubereitungszeiten nach Ihrem persönlichen Geschmack verändern. Sofern auf der Packung nichts anderes angegeben ist, muss Tiefkühlkost vor der Zubereitung voll aufgetaut werden.

Gericht	Temp. °C	Rille	Zubereitung in Minuten Empfohlen	Persönlich
Rührteiggebäck				
Biskuit	175	2	55-65	
Feine Torte	175	3	60-70	
Mürbeteiggebäck				
Tortenboden	200	3	08-10	
Tortenboden mit Quarkbelag	200	3	25-35	
Tortenboden mit Obstbelag	200	3	25-35	
Hefeteiggebäck				
Tortenboden	180	3	30-45	
Weißbrot 1 kg Mehl	200	3	25-35	
Kleingebäck				
Mürbeteig	200	3	10-15	
Ölgebäck	200	2	35-45	
Kekse	200	3	15-20	
Lasagne	225	2	40-50	
Fleisch (Zubereitungszeit pro cm Stärke)				
Braten mit langer Zubereitung	200	2	120-150	
Braten mit kurzer Zubereitung	200	2	60-90	
Fleischklößchen	200	2	30-40	
Geflügel				
Ente 1 1/2 kg	200	2	120-180	
Gans 3 kg	200	2	150-210	
Brathähnchen	200	2	60-90	
Pute 5 kg	175	2	240-260	

Gericht	Temp. °C	Rille	Zubereitung in Minuten Empfohlen	Persönlich
Wildbret				
Hase	200	2	60-90	
Rehschenkel	200	2	90-150	
Hirschschenkel	175	2	90-180	
Gemüse				
Gebackene Kartoffeln	220	2	30-40	
Gemüsepastete	200	2	40-50	
Fisch				
Forelle	200	2	40-50	
Seebrassen	200	2	40-50	
Pizza	240	3	10-20	
Grill				
Koteletts		4	8-12	
Würstchen		4	10-12	
Grillhähnchen		2	25-35	
Gegrillter Kalbsbraten 0,6 kg			50-60	

* Die Zahl der Rillen beginnt jeweils mit der untersten (also ohne eine Aufstellung auf dem Boden des Backofens, der für die Pfanne nicht in Frage kommt).

DIESE ANGABEN DIENEN NUR ZUR ORIENTIERUNG, DA TEMPERATUR UND ZEIT AUCH VON DER JEWEILIGEN MENGE UND QUALITÄT ABHÄNGEN.

HINWEISE ZUR BENUTZUNG DES GRILLS

Zu grillende Speisen auf den Rost oder in eine Pfanne mit niedrigem Rand geben. Der Rost muss hierbei ganz oben eingeschoben werden, während die Fettpfanne unmittelbar darunter zu platzieren ist. Grill bei Backöfen mit Ventilator auf die Position , bzw. bei Multifunktionsöfen auf Position , , einstellen.
Je nach Art der des Gerichts (Fleisch, Fisch, Geflügel usw.) muss das Grillgut für ein gleichmäßiges Bräunen während der Zubereitung einmal umgedreht werden. Rein orientativ seien die folgenden Zubereitungszeiten erwähnt:

Grillgut	Zubereitungszeit in Minuten Empfohlen
Dünnes Fleisch oder Scheiben	4-6
Normales Fleisch	5-8
Fisch ohne Schuppen	8-10
Fisch (z.B. Forelle, Lachs)	12-15
Würstchen	10-12
Sandwiches	2-5

HINWEIS

- Zum Abdecken der Grillpfanne oder zum Aufwärmen keine Alu-Folie verwenden.
- Speisen nicht in Alu-Folie einwickeln bzw. unmittelbar unter den Grill legen; durch das hohe Reflexionsvermögen von Aluminium könnte es zu einer Beschädigung des Grills kommen.

BETRIEB MIT DEM ELEKTRONISCHEN SECHS-TASTEN-TIMER

Beschreibung der Tastenfunktionen:

Kurzzeitwecker

Automatische Zubereitung (Dauer)

Ende der Zubereitung (Endzeit)

Handbetrieb

Zahl wird bei allen Programmen kleiner

Zahl wird bei allen Programmen größer

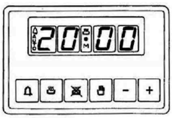
Erklärung der Leuchtsymbole:

Zeigt an, dass eine programmierte Zubereitung läuft, bzw. Handbetrieb.

Programmierter Kurzzeitwecker.

Zusammen mit "AUTO" (beide blinkend): Programmfehler.

AUTO: AUTOMATIKPROGRAMM
(**Blinkend**): Programmeinheit auf Position Automatik, jedoch nicht programmiert bzw. Ende des Programms.
(Fest): Programmeinheit auf Position Automatik und programmiert.
Leuchten außer der Uhrzeit keine weiteren Symbole auf, bedeutet dies, dass eine programmierte Wartezeit vorgesehen ist.



Funktionen der Programmeinheit:
Anzeige der Uhrzeit im 24-Stunden-Takt.
Kurzzeitwecker (maximal 23 Stunden und 59 Minuten).
Automatische Programmierung (Beginn und Ende der Zubereitung).
Halbautomatische Programmierung (nur Beginn oder nur Ende der Zubereitung).
Der Timer funktioniert nur, wenn das Gerät unter Spannung steht.

Elektronikuhr
Sofort nach Anschluss des Geräts an das Stromnetz (sowie nach einem Stromausfall) erscheinen auf dem Display DREI blinkende Zahlenstellen.

Zur Eingabe der korrekten Uhrzeit müssen und zusammen und GLEICHZEITIG auch eine der Tasten oder gedrückt werden, bis die jeweils korrekte Uhrzeit zur Anzeige kommt. Nach dieser Einstellung darf fünf Sekunden lang keine weitere Taste betätigt werden.
Ein paar Sekunden nach der ersten Betätigung der Tasten und wird der Zahlenwechsel erheblich schneller.

Handbetrieb
(ohne Zuschaltung der Programmeinheit)
Zur Nutzung des Backofens im Handbetrieb muss über die Taste zunächst die blinkende Anzeige «AUTO» gelöscht werden.
Leuchtet die Anzeige «AUTO» fest auf (was bedeutet, dass der Backofen programmiert ist), muss das eingegebene Programm zunächst über die Taste gelöscht und der Zähler auf 0 zurückgestellt werden.

Automatischer Betrieb
(Beginn und Ende der Zubereitung)
1) Über die Taste die gesamte Zubereitungszeit eingeben .
2) Über die Taste das Ende der Zubereitungszeit eingeben .
3) Mit den Thermostattasten und dem Funktionsschalter die gewünschte Temperatur und Funktion einstellen.

Nach diesen anfänglichen Einstellungen leuchtet die Anzeige «AUTO» fest auf und zeigt an, dass der Backofen nun programmiert ist.

Praktisches Beispiel:
Wir benötigen eine Zubereitungszeit von 45 Minuten, die um 14.00 Uhr zum Abschluss kommen soll.

- Über die Taste stellen wir den Zähler auf 0.45 ein.
- Über die Taste stellen wir den Zähler auf 14.00 ein.

Nach diesen Eingaben erscheint auf dem Display wieder die jeweilige Uhrzeit. Das ebenfalls aufleuchtende Symbol «AUTO» zeigt an, dass die gewünschte Programmierung übernommen und abgespeichert wurde.
Hierauf setzt sich der Backofen um 13.15 Uhr (14.00 Uhr minus 45 Minuten) automatisch in Betrieb, wobei während der laufenden Zubereitung die Symbole und «AUTO» aufleuchten.
Um 14.00 Uhr schaltet sich der Backofen automatisch aus und es ertönt in regelmäßigen Abständen das akustische Hinweissignal, das über die Taste wieder annulliert werden kann.

Halbautomatischer Betrieb

A. Programmierung der Zubereitungsdauer
Die gewünschte Dauer der Zubereitung über die Taste eingeben und bestätigen. Der Backofen setzt sich nun sofort in Betrieb und auf dem Display erschienen die Symbole «AUTO» und . Nach Ablauf der vorprogrammierten Zeit schaltet sich der Backofen aus und es ertönt in regelmäßigen Abständen das akustische Hinweissignal, das wie oben angegeben wieder annulliert werden kann.

B. Programmierung der Endzeit der Zubereitung
Die Uhrzeit für das Ende der Zubereitung über die Taste eingeben und bestätigen. Der Backofen setzt sich nun sofort in Betrieb und auf dem Display erschienen die Symbole «AUTO» und . Sobald die Endzeit der Zubereitung erreicht ist, schaltet sich der Backofen aus und es ertönt in regelmäßigen Abständen das akustische Hinweissignal, das wie oben angegeben wieder annulliert werden kann. Der jeweilige Programmzustand kann durch eine Betätigung der entsprechenden Taste jederzeit überwacht werden. Über die Taste kann das Programm auch gelöscht und der Zähler auf 0 zurückgestellt werden. Wird anschließend die Taste gedrückt, steht der Backofen für Handbetrieb zur Verfügung.

Elektronischer Kurzzeitwecker
Die «Timer»-Funktion entspricht einem elektronischen Kurzzeitwecker, der maximal auf einen Zeitraum von 23 Stunden 59 Minuten vorprogrammiert werden kann. Diese Einstellung erfolgt über die Taste , die hierbei gleichzeitig mit den Tasten (+) oder (-) betätigt werden muss, bis auf dem Display der gewünschte Zeitraum ausgewiesen wird. Nach Abschluss der Einstellung erscheint auf dem Display wieder die laufende Uhrzeit zusammen mit dem Symbol . Der Ablauf des eingestellten Zeitraums setzt hierauf unmittelbar ein, wobei die verbleibende Restzeit jederzeit durch eine Betätigung der Taste abgerufen werden kann. Nach Ablauf der gesamten eingestellten Zeitspanne verlischt die Anzeige und es ertönt in regelmäßigen Abständen ein akustisches Hinweissignal, das über die Taste wieder annulliert werden kann. Dieser elektronische Kurzzeitwecker steuert keine Funktion des Backofens.

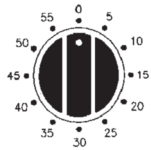
ANMERKUNGEN

- Kommt es bei einer Einstellung zu einem Fehler, ertönt das akustische Hinweissignal und die Anzeige “AUTO” geht auf Blinkbetrieb über. Hierauf muss die Taste gedrückt und anschließend die vorgenommene Einstellung berichtigt werden.
- Das akustische Hinweissignal am Ende eines Programms ertönt sieben Minuten lang, sofern es vorher nicht über die Taste . annulliert wird. Die Anzeige “AUTO” bleibt nach Ablauf dieser sieben Minuten weiter auf Blinkbetrieb.
- Für das akustische Hinweissignal können drei verschiedene Lautstärken eingegeben werden: leise, mittel und laut. Zur Einstellung der Lautstärke muss der Timer auf Handbetrieb stehen; anschließend Taste drücken und gewählte Lautstärke überprüfen. Wird die Taste losgelassen und erneut gedrückt, ergibt sich die nächste Lautstärkenstufe. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis die gewünschte Lautstärke erreicht ist.

ACHTUNG! Bei einer Unterbrechung der Stromversorgung werden alle programmierten Funktionen einschließlich der Uhrzeit gelöscht. Nach Wiederherstellung der Stromversorgung erschienen erneut die drei blinkenden Zahlenstellen und das Gerät kann neu programmiert werden.

BETRIEB MIT DEM MECHANISCHEN TIMER

Nach Vornahme der gewünschten Thermostateinstellungen muss der Schalter zunächst in Uhrzeigerrichtung bis zu seiner maximalen Stellung gedreht und dann auf die gewünschte Zeitspanne zurückgenommen werden. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Summer. Dieses akustische Hinweissignal weist lediglich auf den Ablauf der eingestellten Zeit hin und hat keinerlei Einfluss auf die laufende Ofenfunktion.



REINIGUNG DES GERÄTS

WICHTIG

Aus Sicherheitsgründen muss vor Reinigung des Ofens stets erst der Netzstecker gezogen bzw. die Stromversorgung des Geräts unterbrochen werden.

Nicht selbstreinigende Backöfen müssen nach ihrer Verwendung gereinigt werden. Hierfür muss das Gerät ausgeschaltet und noch warm, aber nicht mehr heiß sein, da sich in diesem Zustand die durch den Dampf beim Backen entstehende Fettschicht an den Wänden leichter entfernen lässt und die Fettspritzer auch noch nicht hart und fest geworden sind. Zur Reinigung müssen zunächst die seitlichen Chromhalterungen entfernt werden; diese sind hierzu vorne nach oben von der Wand abzuziehen und aus ihren rückwärtigen Aufnahmen zu befreien. Den Innenraum des Backofens mit einem weichen, mit einer verdünnten Ammoniaklösung getränkten Lappen auswischen, nachspülen und trocknen. Sollten hartnäckige Flecken oder Spritzer zurückbleiben, auf den Boden des Innenraums einen mit Ammoniak getränkten Lappen legen, Tür schließen und Wände nach ein paar Stunden noch einmal mit warmem Wasser und einem flüssigen Haushaltsreiniger behandeln, nachspülen und sorgfältig trocknen. Zur Reinigung der äußeren Hochglanzteile nur Wasser und Seife und einen weichen Lappen verwenden. Niemals scheuernde Reinigungsprodukte in Pulverform verwenden.
Zu vermeiden sind ferner sauere und alkaline Produkte (Zitronensaft, Essig, Salz, Tomaten usw.). Besonders die lackierten Wände dürfen nicht mit chlorhaltigen, sauren oder scheuernden Produkten behandelt werden. Ebenso wenig geeignet sind metallene Scheuerkissen oder harte Gegenstände, da diese Beschädigungen auf den Oberflächen hervorrufen können.
Backofen nicht mit Hochdruckreinigern oder Dampfgeräten reinigen.

Normalerweise genügt es, den Backofen mit einem weichen Tuch und einem normalen Haushaltsreiniger warm auszuwischen. Zur Beseitigung von hartnäckigen Rückständen sollte wie folgt vorgegangen werden:

REINIGUNG VON BACKÖFEN MIT AQUASMART-SYSTEM

1 Alle inliegenden Teile wie Backblech, Rost, Seitenroste, entnehmen.
2 200 ml Seifenwasser in den unteren Bereich des Backofens geben.
3 Backofen 15 Minuten lang auf die Funktion aQuaSmart bei 200º einstellen.
4 Temperaturregler von 200 ºC auf 0 ºC stellen. Backofen 20 Minuten lang abkühlen lassen.
5 AquaSmart-Funktion auf 0 stellen. Mit einem weichen Lappen oder Tuch reinigen.

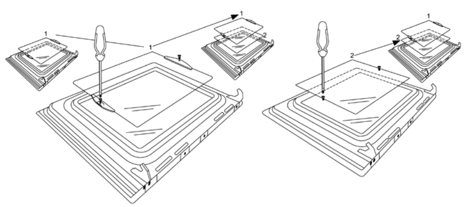
EMAILLIERTE TEILE

Nur für Emailflächen ausdrücklich empfohlene Reinigungsmittel verwenden. Chlorhaltige Produkte sind unter allen Umständen zu vermeiden.

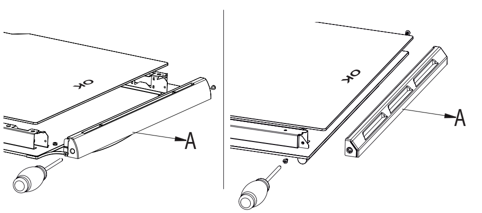
GLASFENSTER DER OFENTÜR

Zur Vermeidung von eventuellen Beschädigungen darf das Glasfenster nicht mit scheuernden Putzmitteln gereinigt werden. Eine zerkratzte Glasfläche könnte gefährliche Folgen haben.
Für eine bequemere Reinigung kann die innere Glasplatte der Ofentür herausgenommen werden. Nachstehend die Anleitung zum Ausbau der Glasplatte bei den drei verschiedenen Türvarianten.

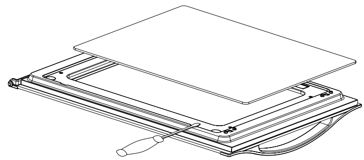
Tür vom Typ A
Die an der Innenseite der Tür befindlichen Halteschrauben der Glasplatte lösen und Glasplatte vorsichtig herausnehmen. Bei den Varianten mit drei Glasscheiben kann auch die mittlere Platte herausgenommen werden. Hierzu wie weiter oben beschrieben vorgehen.



Tür vom Typ B1 / B2
Die Schrauben in der oberen Halterung der Glasplatte lösen, Halterung in Richtung "A" abziehen und Glasplatte vorsichtig herausnehmen. Bei den Varianten mit drei Glasscheiben kann auch die mittlere Platte herausgenommen werden.



Tür vom Typ C
Einen flachen Schraubenzieher in den in der Skizze markierten Schlitz einführen und vorsichtig nach oben abdrücken.

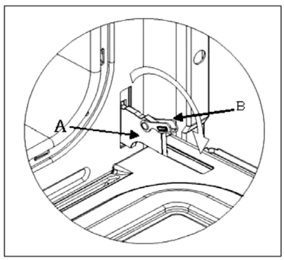


Beim erneuten Einbau der Glasplatte darauf achten, dass diese an allen vier Seiten korrekt in ihrer Aufnahme aufliegt.

AUSBAU DER OFENTÜR

Für eine bequemere Reinigung des Backraums kann die Ofentür entfernt werden. Nachstehend die Anleitung zum Ausbau der Ofentür bei den drei verschiedenen Türvarianten.

Tür vom Typ A / B2
Die Scharniere "A" besitzen zwei bewegliche Stifte "B".
Wird der Stift "B" angehoben, kann das Scharnier aus seiner Halterung gezogen werden.
Anschließend Tür halb schließen.
Hierauf Tür anheben und nach außen abziehen; Tür hierbei in unmittelbarer Nähe der beiden Scharniere halten.
Zum Wiedereinbau der Tür müssen die Scharniere zunächst in die entsprechenden Schlitze eingeführt werden. Anschließend Tür voll öffnen.
Die Tür darf erst geschlossen werden, wenn die beiden beweglichen Stifte "B" zur Halterung der Scharniere entsprechend eingedreht worden sind (Fig. 3).

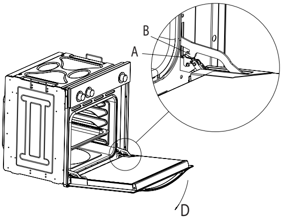


WICHTIGER HINWEIS

- Beim Abnehmen der Tür darf das Blockiersystem der Scharniere nicht entfernt werden, da deren Klappmechanismus mit voller Wucht zurückspringen würde.
- Tür niemals in Wasser eintauchen.

Tür vom Typ B1
Tür voll bis Position "D" öffnen.
Die beiden beweglichen Scharnierelemente "A" bis Punkt "B" anheben.
Anschließend Tür halb schließen.
Hierauf Tür anheben und nach außen abziehen; Tür hierbei in unmittelbarer Nähe der beiden Scharniere halten.
Zum Wiedereinbau der Tür müssen die Scharniere zunächst in die entsprechenden Schlitze eingeführt werden. Anschließend Tür voll öffnen.

Die Tür darf erst geschlossen werden, wenn die beiden beweglichen Scharnierelemente "A" zur Halterung der Scharniere entsprechend eingedreht worden sind (Fig. X).

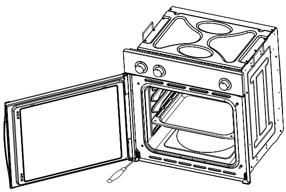


WICHTIGER HINWEIS

- **Beim Abnehmen der Tür darf das Blockiersystem der Scharniere nicht entfernt werden, da deren Klappmechanismus mit voller Wucht zurückspringen würde.**
- **Tür niemals in Wasser eintauchen.**

Tür vom Typ C

Tür öffnen und fest mit einer Hand halten.
Das untere Scharnier mit einem passenden Schraubenzieher an der Befestigung am Ofen lösen.
Anschließend oberes Scharnier aus seiner Halterung ziehen und Tür abnehmen.
Zum erneuten Anbringen der Tür in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

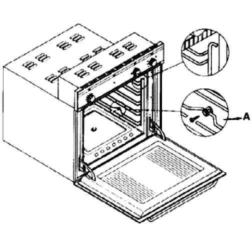


Mit dem Ofen geliefertes Zubehör (Fig. 4)

Der Backraum kann innen mit seitlich an der Ofenwand angebrachten Laufschienen ausgestattet sein. In diese Laufschienen werden der Backrost und das Backblech eingeschoben. Nachstehend die Anleitung zum Ausbau der Laufschienen bei den zwei verschiedenen Varianten.

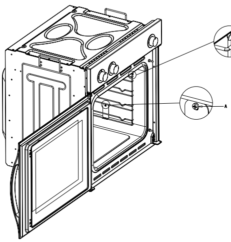
Gitter vom Typ 1

Zum Ausbauen der Laufschienen müssen diese bei Punkt A einfach nur leicht nach unten abgedrückt werden.



Gitter vom Typ 2

Zum Ausbauen der Laufschienen die entsprechende Halteschraube mit einem passenden Schraubenzieher lösen und Gitter nach oben abziehen.



INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN
HINWEISE ZUR INSTALLATION

Dieses Gerät darf nur von entsprechend befugtem Fachpersonal in Übereinstimmung mit den vor Ort geltenden technischen Auflagen und EU-Bestimmungen installiert werden.:

Städtebaurechtliche Verordnungen des Umweltministeriums (in Großbritannien).
Städtebaurechtliche Normen des Entwicklungsministeriums (in Schottland).
IEE-Norm zur Verkabelung.
Strom führende Geräte am Arbeitsplatz.

VOR DER INBETRIEBNAHME

Beim Auspacken des Geräts ist darauf zu achten, dass die nachstehend genannten Bauteile vollzählig vorhanden sind:

- Bedienungsanleitung
- Ofenrost
- Eine Backpfanne
- Schrauben und Kaschierteile zur Befestigung des Backofens vor Ort

AUFSTELLUNG DES GERÄTS (siehe Fig. 5)

Dieses Gerät gehört zur Klasse I.
Eine Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben. Bei einer Zuwiderhandlung gegen die geltenden Unfallverhütungsvorschriften weist der Hersteller jegliche Haftung zurück.

WICHTIG

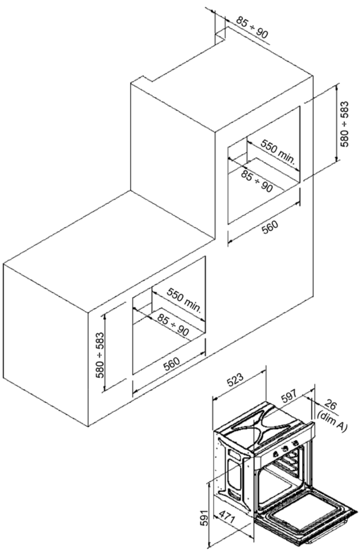
Der Schrank, in den das Gerät eingebaut wird, bzw. das diesbezüglich zum Einsatz gebrachte Material ist bei Betrieb des Backofens einer Temperatur von mindestens 85 ºC über der Raumtemperatur ausgesetzt.
Bestimmte mit Kunststoffanteilen hergestellte Küchenmöbel neigen bereits bei niedrigeren als den angegebenen Temperaturwerten zu Verfärbungen oder Farbverlusten. Wird das Gerät also ohne Berücksichtigung der erwähnten Temperaturanforderungen eingebaut bzw. besteht kein Abstand von mindestens 4 mm zu einer benachbarten Schrankwand, liegt die diesbezügliche Verantwortung allein beim Besitzer.

HINWEISE ZUR INSTALLATION

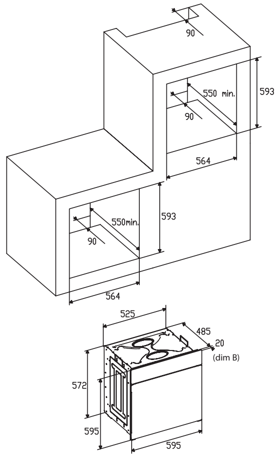
1. Wie in Fig. 5 dargestellt, muss der Backofen in eine Standardöffnung von 600 mm unterhalb des Kochfelds oder in eine Küchensäule eingebaut werden.
2. Beim Einbau des Backofens in eine Küchensäule muss auf eine ausreichende Belüftung geachtet werden. Hierzu die Rückwand des Schranks abnehmen und wie in Fig. 5 dargestellt eine Öffnung von mindestens 85-90 mm vorsehen.
3. Der Backofen muss am Aufstellungsort sicher befestigt werden. Diesbezüglich sind die in den vier Ecken des Türrahmens vorgesehenen Schrauben "A" Fig. 5 zu verwenden.

Fig. 5: Abmessungen für den Einbau von einfachen elektrischen Backöfen mit einer Breite von 60 cm (die Ausbildung des oberen Gehäuse kann variieren) und Befestigung innerhalb des Schranks.

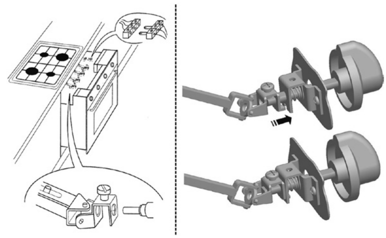
EINBAUMAßE FÜR OFEN MIT TÜRDICKE 26 mm (dim A)



INBAUMAßE FÜR OFEN MIT TÜRDICKE 20 mm (dim B)

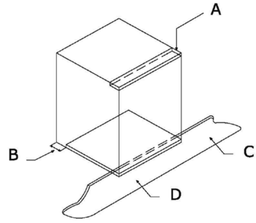


4. Bei polyvalenten Einbauöfen sind wie in Fig. 6 dargestellt die entsprechenden Kardangelenke zu verwenden.



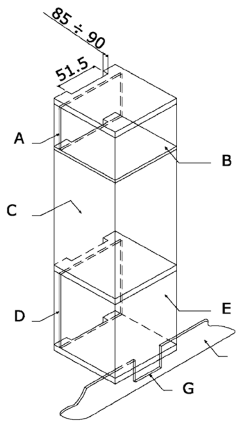
A. Halterung abnehmen.
B. 75-90 mm Zwischenraum zwischen der Wand und dem rückwärtigen Einbaubereich bzw. dem Schrankboden.
C. Sockel.
D. Anzubringende Blende.

Fig. 7: Lüftungsbedarf und Ausschnitt für den Einbau eines einfachen elektrischen Backofens in ein Standard-Küchenmodul. Mindestlüftungsbedarf für obere und untere Unterbringung und Halterung des rückwärtigen Bereichs der Einheit.



A. Rückwand
B. Lagerraum
C. Hier Rückwand entfernen
D. Rückwand
E. Lagerraum
F. Sockel
G. Mindestlüftungsausschnitt 80 cm^2

Fig. 8: Lüftungsbedarf und Ausschnitt für den Einbau eines einfachen elektrischen Backofens in einen Hochschrank.



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Vor Anschluss des Geräts muss sichergestellt sein, dass die vor Ort vorhandene Netzspannung mit den diesbezüglichen Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
Der elektrische Anschluss sollte vorzugsweise nach NICEIC-Standard vorgenommen werden.

HINWEIS: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.
Dieses Gerät muss über einen bequem zugänglichen automatischen Zweipol-Schalter mit 13 A und einem Kontaktabstand von 3 mm geführt werden.

WICHTIG

Die Leiter des Netzkabels entsprechen der folgenden Farbcodierung:

Gelb/grün - Erde
Blau- Nullleiter
Braun- Phase

- Der gelb/grüne Leiter muss an die mit “E”, dem Erdungssymbol oder die gelb/grün markierte Klemme gelegt werden.
- Der blaue Leiter muss an die mit “N” markierte Klemme gelegt werden.
- Der braune Leiter muss an die mit “L” markierte Klemme gelegt werden.
- Das Netzkabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50 °C über der Raumtemperatur erreichen.
- Beschädigte Netzkabel müssen durch ein vom Hersteller bzw. der zuständigen Kundendienststelle geliefertes gleichwertiges Kabel ersetzt werden.

AUSTAUSCH DES NETZKABELS

Muss das Netzkabel ausgetauscht werden, ist diesbezüglich wie folgt vorzugehen:

1. Gerät vom Netz trennen, Halteschrauben lösen und Rückwand des Geräts abnehmen.
2. Halteschrauben und Schrauben der Anschlussklemmen lösen und altes Netzkabel entfernen.
3. Neues Kabel unter Beachtung der entsprechenden Farbcodierung anschließen und alle Schrauben wieder fest anziehen. Das neue Netzkabel muss hierbei den im Kapitel Technische Angaben genannten Spezifikationen entsprechen.

WARTUNG UND UNTERHALT

Vor allen Wartungs- und Unterhaltsarbeiten muss das Gerät zunächst vom Netz getrennt werden.
Während der Garantiezeit müssen alle anfallenden Wartungs- und Unterhaltsarbeiten der zuständigen Kundendienststelle des Herstellers überlassen werden. Jeder von diesbezüglich nicht befugten Personen vorgenommene Eingriff in das Gerät hat die Annullierung des bestehenden Garantieanspruchs zur Folge.

AUSTAUSCH DER LAMPE DES INNENRAUMS
(Fällt nicht unter die Garantie des Geräts.)

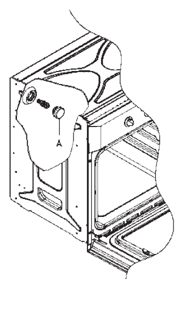
Für die Beleuchtung des Innenraums kommt eine Glühlampe mit 15 W bzw. 25 W für 300 °C vom Typ E-14 zum Einsatz.

ACHTUNG: Gerät vom Netz trennen, Ofentür (wie an anderer Stelle beschrieben) abnehmen und vorhandene Einsätze herausnehmen.

Glasabdeckung zum Schutz der Glühbirne gegen den Uhrzeigersinn herausdrehen. Fig. 9 (A).

Alte Glühbirne herausnehmen, sicher und umweltfreundlich entsorgen, durch eine neue ersetzen und Schutzabdeckung wieder aufschrauben. Die neue Glühbirne muss hierbei den im Kapitel Technische Angaben genannten Spezifikationen entsprechen.

ANMERKUNG: Die Glasabdeckung kann sehr straff aufsitzen, weshalb zum Herausnehmen unter Umständen ein entsprechendes Werkzeug zum Einsatz gebracht werden muss.



PFLEGE UND AUSTAUSCH DER KATALYTISCHEN VERKLEIDUNG

(Eine bereits in das Gerät eingebaute katalytische Verkleidung fällt nicht unter die Garantie des Geräts.)

Zur Aufrechterhaltung des Selbstreinigungseffekts muss der Backofen zur Entfernung von hartnäckigen Flecken und Rückständen jeweils auf mindestens 200 °C aufgeheizt werden, damit diese nicht für immer bleiben.
Wird die Verkleidung schwarz und glänzend, muss sie durch neue Elemente ersetzt werden. Zum Austausch der Verkleidung alle Einsätze aus dem Backofen entnehmen.
Die neue Verkleidung kann als Ersatzteil direkt über die entsprechende Abteilung des Herstellers bezogen werden (siehe Liste auf der hinteren Umschlagseite). Bei der Bestellung müssen hierbei der genaue Gerätetyp und die Baureihennummer des Geräts angegeben werden, so wie sie auf dem Typenschild verzeichnet sind.

TECHNISCHE ANGABEN

INNENABMESSUNGEN

Höhe: 340 mm
Breite: 440 mm
Tiefe: 390 mm
Inhalt: 59 Liter

ELEKTRISCHE ANGABEN

Nennspannung:
220 V - 240 V ~ 50 Hz
Speiseanschluss: 13 A (automatischer Bipolar-Schalter mit einem Kontaktabstand von 3 mm)

LEISTUNGSAUFNAHME
Unterhitze: 1,30 kW
Oberhitze: 0,90 kW
Ventilator-Heizelement: 2,30 kW
Grill-Heizwiderstand: 1,35 kW

Netzkabel:
3 x 1,5 mm^2 Typ H07RN-F <HAR>

Innenraumbeleuchtung:
15 W - 25 W / 300 °C, Typ E-14

Bei Sachschäden oder Verletzungen, die auf einen unsachgemäßen Einsatz oder eine nicht korrekt vorgenommene Installation des Geräts zurückgehen, weist der Hersteller jede Haftung zurück.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, alle von ihm als erforderlich oder angebracht erachteten Neuerungen ohne eine diesbezügliche Vorankündigung in das Gerät einzubringen.

FR

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits et espérons que vous obtiendrez les meilleurs résultats de cet électroménager.
Nous vous suggérons donc de suivre attentivement les instructions et les suggestions de ce manuel pour l'utilisation correcte de nos produits.
La plaque signalétique du four est fournie avec l'appareil. Cette plaque, visible une fois la porte ouverte, montre toutes les informations sur l'identification de l'appareil auxquelles il sera nécessaire de faire référence en cas de commande de pièces de rechange.

INFORMATION GÉNÉRALE

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil. Il est important que vous compreniez bien toutes les fonctions de contrôle avant de commencer à cuisiner avec votre four.
N'oubliez pas les conseils et les mises en garde indiqués sous le titre « IMPORTANT - Mises en garde et instructions de sécurité».

- Cet appareil a été dessiné pour une utilisation privée dans les logements et peut être intégré dans une armoire de cuisine standard ou d'un autre type.
- Pour son utilisation dans des véhicules du type caravanes, tenir compte de l'indication appropriée dans les Instructions d'Installation.
- L'utilisation dans tout autre but ou dans tout autre milieu sans l'accord exprès du fabricant annulera toute déclaration de garantie ou de responsabilité.
- Votre nouvel appareil est garanti contre tous défauts électriques ou mécaniques ; la garantie est soumise à des exclusions déterminées qui sont indiquées dans les Conditions de Garantie du Fabricant.
- Ce qui précède n'affectera pas ses droits statutaires.

Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous d'avoir retiré tout emballage de protection ou revêtement.
Pour collaborer dans la protection de l'environnement, séparez les matériels d'emballage selon leurs différents types et éliminez-les conformément aux lois locales d'élimination de résidus. Les emballages sont conçus pour ne pas nuire l'environnement ; étant des produits écologiques, ils peuvent être récupérés ou recyclés. En recyclant l'emballage, vous contribuerez à une économie de matières premières et à une réduction du volume des détritus industriels et ménagers.
Pour toute information supplémentaire sur l'élimination de résidus, veuillez vous adresser à votre agence environnementale locale.
La première fois que vous utiliserez votre appareil, une odeur pourra se dégagée du revêtement protecteur ou de l'humidité ; cette odeur disparaîtra rapidement.

Le symbole sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme les déchets ménagers normaux. Ce produit doit être remis au point de ramassage d'appareils électriques et électroniques destinés au recyclage. En vous assurant que ce produit sera correctement jeté, vous aiderez à éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé publique, celles-ci pouvant avoir lieu si ce produit n'est pas manipulé d'une façon adéquate. Pour plus d'information sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter l'administration de votre ville, un service de déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Cet appareil a été construit et distribué en respectant les exigences essentielles requises des DIRECTIVES et des NORMES EUROPÉENNES CEE suivantes:

Symbole CE - 93/68 Basse tension - 73/23 CEM-89/336
Normes de Sécurité - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6

Cet appareil respecte les normes pour la suppression des interférences radio.
Étant donné la politique d'amélioration permanente des produits appliquée par Le Fabricant, il se réserve le droit d'adapter et de réaliser sans préavis les modifications qu'i considèrera nécessaires.

NOTE IMPORTANTE
MISE EN GARDE et INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Cet appareil respecte toute la législation de sécurité européenne actuelle ; cependant, Le Fabricant désire souligner le fait que ce respect n'évite pas que les surfaces de l'appareil chauffent pendant son utilisation et qu'elles resteront chaudes après le fonctionnement. Le Fabricant recommande donc vivement d'éloigner les bébés et les enfants de bas âges de l'appareil. Si vous ne pouvez éviter que les plus petits restent dans la cuisine, maintenez-les en permanence sous une stricte surveillance.
- Nous recommandons également de faire très attention pendant l'utilisation et le nettoyage de l'appareil. Lisez attentivement les points les concernant.
- Ne posez pas d'objets pesants sur le four et ne vous appuyez pas sur la porte pendant son ouverture: les charnières pourraient s'endommager.
- Ne laissez pas d'huile ou de graisse chaude sans surveillance, un risque d'incendie existant.
- Ne posez ni casseroles ni lèchefrites sur la partie inférieure des cavités du four, et ne les couvrez pas de papier alu.
- Ne gardez jamais d'objets inflammables dans le four: ils peuvent provoquer un incendie.
- Veillez à ne laisser aucun accessoire ou câble électrique en contact avec les zones chaudes de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil pour le chauffage spécial ni pour sécher des vêtements.
- N'installez pas l'appareil près de rideaux ou de meubles tapissés.
- N'essayez pas de lever ou de bouger les appareils de cuisine en les tirant par la porte ou la poignée: cela pourrait les endommager.

- Si le joint du four est très sale, la porte ne fermera pas correctement quand le four fonctionnera. Le devant des meubles situés près du four peut être endommagés. Le joint du four doit toujours être propre.
- Pendant son utilisation, l'appareil chauffe. Des précautions doivent donc être prises pour éviter de toucher des éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ouvrez le four en faisant attention: de la vapeur chaude peut en sortir et provoquer des brûlures à quiconque en serait proche.
- Ne versez pas d'eau dans le four quand il est très chaud: l'émail pourrait s'endommager.
- Cet appareil doit être installé correctement par une personne qualifiée et strictement en accord avec les instructions du fabricant.
- Le Fabricant décline toute responsabilité pour les dommages personnels ou matériels résultats d'une utilisation non conforme aux indications du présent manuel ou d'une installation incorrecte de cet appareil.
- De la chaleur, de la vapeur et de l'humidité se produiront pendant l'utilisation du four. Évitez tout type de blessures et assurez-vous que la pièce est ventilée d'une façon adéquate. Si l'appareil est utilisé de façon prolongée, une ventilation supplémentaire peut être nécessaire ; en cas de doute sur le volume nécessaire, veuillez consulter votre installateur qualifié.

MODE 'EMPLOI

Ce Manuel de l'Utilisateur doit être conservé pour de futures consultations et l'utilisation par quelqu'un qui ne serait pas familiarisé avec cet appareil.
Avant d'utiliser le four, en nettoyer soigneusement l'intérieur à l'eau tiède et au savon non abrasif. Introduire la grille et la lèchefrite dans leurs guides respectifs.
Ensuite, mettre le four à température maximale pendant environ 20 minutes pour éliminer tout résidu de graisse, d'huile ou de résines de fabrication qui pourraient causer des odeurs désagréables pendant la cuisson.

ATENCION: Au cours de cette première cuisson, il est possible qu'un peu de fumée ou des odeurs désagréables se dégagent du four.
Dans ce cas, ventilez correctement la pièce jusqu'à la fin de ce premier fonctionnement. Cette simple opération terminée, le four sera prêt pour réaliser sa première cuisson.
Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation ménagère. Utilisez le four uniquement pour cuisiner des aliments.

UTILISATION DU FOUR

Le four est contrôlé par thermostat entre 50 ºC et/ou 250 ºC, en fonction de la température requise. Le pilote lumineux du thermostat s'allume et s'éteint pour indiquer le contrôle de température pendant les périodes de fonctionnement.
Le mode de cuisson désiré est sélectionné en utilisant le bouton de contrôle multifonctions. Les fonctions pouvant être sélectionnées sont les suivantes:



A. LUMIÈRE DU FOUR. Automatique pour tous les modèles quand le mode de cuisson est choisi. La lumière du four reste allumée pendant que le four est utilisé.



B. MODE DE CONVECTION. Permet une cuisson traditionnelle avec de la chaleur des éléments supérieur et inférieur.



C. MODE D'ÉLÉMENT SUPÉRIEUR. Pour la cuisson douce, pour dorer ou pour conserver les plats cuisinés chauds.



D. MODE D'ÉLÉMENT INFÉRIEUR. Utilisé pour la cuisson lente et pour chauffer les repas.



E. MODE D'ÉLÉMENT CIRCULAIRE AVEC RENFORT DE VENTILATEUR. Permet de chauffer uniformément avec le ventilateur et de cuisiner différents plats en même temps sur différents niveaux.



F. MODE D'ÉLÉMENT INFÉRIEUR AVEC RENFORT DE VENTILATEUR. Permet de chauffer par semi-convection avec l'élément inférieur pour des plats délicats.



G. MODE DE CONVECTION AVEC RENFORT DE VENTILATEUR. Permet de chauffer par convection avec les éléments supérieur et inférieur pour une cuisson uniforme.



H. MODE GRIL. Pour gratiner et dorer les aliments.



I. MAXI-GRIL. Le même procédé qu'au point précédent mais l'élément du gril permet de griller une zone plus importante.



J. MODE DE GRIL AVEC RENFORT DE VENTILATEUR. Permet de dorer rapidement pour que les aliments conservent leur jus. En mode cuisson à ventilation forcée, cette fonction est la plus efficace au niveau énergétique.



K. MODE DÉCONGÉLATION.
Le ventilateur fonctionne sans chaleur pour réduire le temps de décongélation des aliments congelés.

CONSEILS UTILES

- Avant de cuisiner, assurez-vous de retirer du four tous les accessoires non utilisés.
- Préchauffez le four à une température de cuisson avant de l'utiliser.
- Placez les plats de cuisson au centre du four et, quand vous en utilisez plusieurs, laissez un espace entre eux pour que l'air circule.
- Ne pas remplir excessivement la lèchefrite pour préparer un gâteau au fruit juteux. Le jus des fruits qui dégoutte de la lèchefrite produit des taches qu'il est impossible d'éliminer.
- Ne pas introduire de plats sur la base du four et ne pas la couvrir de papier alu ; cela produirait une accumulation thermique. Les temps de cuisson et de grillades ne coïncideraient pas ce qui pourrait endommager l'émail.
- Ouvrez le moins possible la porte du four pour voir les aliments (la lumière du four reste allumée pendant la cuisson).
- Faites attention au moment d'ouvrir la porte pour éviter le contact avec les pièces chaudes et la vapeur.

INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

Consultez l'information des récipients des aliments pour connaître les températures et les temps de cuisson. Lorsque vous vous serez familiarisé avec le rendement de votre appareil, les températures et les temps peuvent être modifiés pour les adapter à vos goûts personnels.
Vérifiez que les aliments congelés se décongèlent bien entièrement avant de les cuisiner, sauf indication contraire.

Type d'aliment	Temp. ºC	Guides	Temps de cuisson en minutes Conseillé	Personnel
Plats sucrés dans moule avec pâte battue				
Gâteaux ou viennoiseries	175	2	55-65	
Tarte sublime	175	3	60-70	
Plats sucrés dans moule à "pastaflora"				
Fond de tartes	200	3	08-10	
Fond de tarte avec fromage blanc	200	3	25-35	
Fond de tarte avec fruits	200	3	25-35	
Fond pour tartes	180	3	30-45	
Pain mou 1 Kg de farine	200	3	25-35	
Petits plats sucrés				
"Pastaflora"	200	3	10-15	
Pâte à Beignets	200	2	35-45	
Pâte à Biscuits	200	3	15-20	
Lasagne	225	2	40-50	
Viandes (Temps de cuisson par cm d'épaisseur				
Rôtis à cuisson longue	200	2	120-150	
Rôtis à cuisson courte	200	2	60-90	
Boulettes	200	2	30-40	
Volailles				
Canard 1 1/2 kg	200	2	120-180	
Oie 3 Kg	200	2	150-210	
Poulet grillé	200	2	60-90	
Dinde 5 Kg	175	2	240-260	

Type d'aliment	Temp. ºC	Guides	Temps de cuisson en minutes Conseillé	Personnel
Gibier				
Lièvre	200	2	60-90	
Pâté de chevreuil	200	2	90-150	
Gigot de cerf	175	2	90-180	
Légumes				
Pommes de terre au four	220	2	30-40	
Flan aux légumes	200	2	40-50	
Poissons				
Truite200	2	40-50		
Daurade	200	2	40-50	
Pizza	240	3	10-20	
Gril				
Côtelettes		4	8-12	
Saucisses		4	10-12	
Poulet grillé		2	25-35	
Rôti de veau grillé 0,6 Kg			50-60	

* Le numéro des guides fait référence au plus bas (l'appui sur le fond du four étant exclus puisque le plat ne peut y être introduit

LES INFORMATIONS SUR LES EMPLACEMENT SONT DONNÉE À TITRE RADIO, ÉTANT DONNÉ QUE LE TYPE ET LE TEMPS DE CUISSON VARIENT EN FONCTION DE LA QUANTITÉ ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS.

COMMENT UTILISER LE GRIL

Posez les aliments que vous désirer dorer sur le grille ou dans un plat à bords très bas. La grille doit être placée au niveau le plus haut, alors que la lèchefrite doit rester au niveau le plus bas. Connecter la résistance gril sur la position du sélecteur pour les fours ventilés , ou sur la position , , du sélecteur pour les fours multifonctions. En fonction du type d'aliment (viandes, poissons, volailles, etc.) il sera nécessaire de les retourner pour pouvoir exposer les deux faces aux rayons infrarouges du gril. À titre purement d'orientation, nous indiquons ci-après quelques temps de cuisson:

Aliments au Gril	Temps de cuisson en minutes Conseillé
Viandes peu épaisses ou fines	4-6
Viandes normales	5-8
Poisson sans écailles	8-10
Poisson (par ex. truite, saumon	12-15
Saucisses	10-12
Sandwichs	2-5

MISE EN GARDE

- N'utilisez pas de papier alu pour couvrir la lèchefrite ou pour chauffer.
- N'enveloppez pas les aliments dans du papier alu et ne les placez pas sous le gril - la grande réflectivité de l'aluminium pourrait endommager l'élément du gril.

EMPLOI DU TEMPORISATEUR ÉLECTRONIQUE À 6 TOUCHES

Description des fonctions des touches:

Alarme d'avertissement

Cuisson avec fonction automatique (durée)

Fin du temps de cuisson (temps final)

Fonctionnement manuel

Numéros de réduction pour tous les programmes

Numéros d'augmentation pour tous les programmes

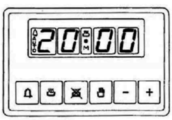
Définition des symboles illuminés:

Indique qu'une cuisson programmée est en cours, ou qu'elle est sur la position manuelle.

Avertisseur acoustique programmé.

Avec "AUTO" (tous deux clignotant): Erreur de programmation

AUTO: PROGRAMME AUTOMATIQUE
(**Clignotant**): Programmateur sur automatique, mais non programmé ou arrivée à terme de celui-ci.
(Illumination fixe): Programmateur sur automatique et programmée.
Aucun symbole allumé, sauf les numéros de l'horloge, indique qu'il existe un temps d'attente programmé.



Fonctions du programmateur:
Horloge à écran avec indication de 24 heures.
Signal acoustique (maximum 23 heures et 59 minutes).
Programmation automatique (Commencement et fin de la cuisson)
Programmation semi-automatique (seulement commencement ou seulement fin de cuisson).
Le temporisateur ne fonctionne que lorsque l'appareil est branché à l'alimentation électrique.

Horloge électronique
Immédiatement après avoir branché l'appareil (également après une éventuelle coupure de courant), TROIS caractères clignotant s'affichent sur l'écran.
Pour insérer l'heure correcte, appuyer simultanément sur + et EN MÊME TEMPS sur l'un des boutons o , jusqu'à ce que l'heure correcte soit atteinte. Il existe un retard d'acceptation de 5 secondes pendant lequel aucun bouton ne doit être touché.
La vitesse de changement de l'afficheur augmentera notablement quelques secondes après avoir commencer à appuyer sur les boutons et .

Cuisson manuelle
(Sans utiliser le programmateur)
Pour utiliser le four sans s'aider du programmateur, il est nécessaire d'annuler l'indication « AUTO » clignotant ; pour cela, appuyer sur le bouton .
Si l'indicateur « AUTO » est fixe (ce qui indique que le four est programmé), annulez au préalable le programme en appuyant sur et en mettant l'indicateur sur 0.

Cuisson automatique.
(Commencement et fin de la cuisson)
1) Programmez le temps de la cuisson au moyen de la touche
2) Programmez l'heure de la fin de la cuisson au moyen de la touche
3) Sélectionnez température et fonction désirées au moyen des commandes du thermostat et du sélecteur.
Le symbole «AUTO» s'affichera sur l'indicateur, indiquant que le four a été programmé.

Exemple pratique:
Pour réaliser une cuisson de 45 minutes qui devra terminée à 14h 00.

• En appuyant sur , fixez 0.45 sur l'indicateur.

• En appuyant sur fixez 14.00 sur l'indicateur.

Après ces opérations, l'heure actuelle réapparaîtra sur l'indicateur ainsi que le symbole «AUTO», indiquant que la programmation a été comprise et mémorisée.
À 13h 15 (14h 00 moins 45 minutes), le four se mettra automatiquement en marche, les symboles et « AUTO » restant affichés pendant la cuisson.

À 14h 00, la cuisson s'arrêtera automatiquement, le signal sonore intermittent retentira. Pour l'arrêter, appuyer sur .

Cuisson semi-automatique

A. Programmation du temps de la cuisson
Fixer le temps de cuisson choisi au moyen de la touche puis fixer l'heure de durée.

La cuisson commencera immédiatement, les symboles « AUTO » e apparaissant sur l'afficheur. Quand le temps programmé sera écoulé, la cuisson s'arrêtera et le signal sonore intermittent retentira. L'éliminer comme indiqué au point précédent.

B. Programmation de l'heure de la fin de cuisson
Fixer l'heure de fin de cuisson choisie au moyen de la touche puis fixer l'heure de la fin. La cuisson commencera immédiatement, les symboles « AUTO » et apparaissant sur l'afficheur. L'heure fixée de fin de cuisson atteinte, celle-ci s'arrêtera et le signal sonore intermittent retentira. L'éliminer comme indiqué au point précédent.

L'état de la programmation peut être visualisé n'importe quand en appuyant sur la touche correspondante. De même, la programmation peut être annulée n'importe quand en appuyant sur et en mettant l'afficheur sur zéro. En appuyant ensuite sur , le four sera prêt pour le fonctionnement manuel.

Signal électronique
La fonction du « timer » consiste uniquement dans un signal sonore qui peut être réglé sur une période maximale de 23 heures 59 minutes. Pour régler le temps, appuyer sur le bouton et simultanément sur (+) ou sur (-) jusqu'à ce que le temps désiré s'affiche.
Le réglage terminé, l'heure de l'horloge et le symbole s'afficheront de nouveau. Le compte à rebours commencera immédiatement et pourra être visualisé n'import quand en appuyant sur la touche .
Quand le temps sera écoulé, le symbole s'éteindra et un signal sonore intermittent s'activera ; pour l'arrêter, appuyer sur la touche . Le signal sonore ne contrôle aucune fonction du four.

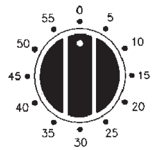
NOTES

- Si une erreur de réglage est commise, un signal sonore retentira et "AUTO" clignotera. Annuler le réglage en appuyant sur la touche , puis reprogrammer pour le rectifier. Le signal sonore émis à la fin d'un programme continuera de retentir pendant sept minutes, à moins de l'arrêter en appuyant sur la touche . À la fin des sept minutes, le symbole « AUTO » continuera de clignoter.
- Le signal sonore est muni de trois tons: bas, moyen et haut. Pour régler le ton, vérifier que le temporisateur est sur le mode manuel, puis appuyer sur le bouton et le garder appuyé pour écouter le ton choisi. Pour écouter un autre ton, lâcher la touche puis appuyer de nouveau en gardant la touche appuyée. Répéter ces opérations jusqu'à ce que le ton requis soit émis.

ATTENTION! Une coupure du courant électrique provoque l'annulation des fonctions programmées, y compris celle de l'horloge. Une fois le courant revenu, trois zéros intermittents s'afficheront et il sera alors possible de reprogrammer.

EMPLOI DU TEMPORISATEUR MÉCANIQUE

Après avoir situé les commandes de thermostat dans les positions désirées, tourner la commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximale, puis tourner en sens inverse jusqu'au temps désiré ;une fois ce dernier écoulé, le buzzer retentira. Il avertit juste à la fin du temps écoulé sans en aucun cas interrompre la fonction en cours.



ENTRETIEN DE L'APPAREIL

IMPORTANT

Comme précaution de sécurité, avant toute opération de nettoyage du four toujours le débrancher du courant ou retirer la ligne d'alimentation de l'appareil.

Le nettoyage du four sans panneaux autonettoyants doit être réalisé après l'utilisation, quand l'appareil est éteint mais encore tiède, et non chaud, de sorte que la pellicule de graisse produite par les vapeurs de la cuisson sur les parois soit encore facile à retirer ; de plus, à ce moment les éclaboussures de graisse ne sont pas encore trop dures ni consistantes.

Retirez les supports latéraux de fil métallique chromé ; tirez la partie avant vers le haut pour les retirer de la paroi et des orifices arrière. Nettoyez le four avec un chiffon doux imbibé d'une solution diluée d'ammoniaque ; rincez et séchez. Si des taches ou des éclaboussures restaient, mettez un chiffon humidifié d'ammoniaque sur le fond du four, fermer la porte et, après quelques heures, lavez le four à l'eau chaude et au détergent liquide ; rincez et séchez soigneusement. Pour nettoyer les parties externes de métal brillant, utilisez un chiffon doux et de l'eau savonneuse ; ne jamais utiliser de produits en poudre contenant des abrasifs.

De plus, évitez l'utilisation de substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel, tomates, etc.) Évitez l'utilisation de produits à base de chlore, d'acides ou d'abrasifs, en particulier pour le nettoyage des parois vernies.

N'utilisez pas non plus d'éponge métallique ou d'outils rigides, les finitions superficielles du four pouvant être endommagées. N'utilisez pas de nettoyeurs à haute pression ni d'appareils à vapeur pour nettoyer le four.

Normalement, passer un chiffon doux et humide avec un détergent chaud est suffisant ; cependant, pour les marques persistantes, il est recommandé de procéder comme suit:

SYSTEME DE NETTOYAGE DES FOURS EQUIPES DU SYSTEME AQUASMART

1 Retirer les composants internes, le plateau, la grille et les grilles latérales.
2 Verser 200 ml d'eau savonneuse au niveau de la partie inférieure du four.
3 Placer le four en fonction aQuaSmart pendant 15 minutes à 200 ºC.
4 Placer le régulateur de température de 200 à 0 °C. Laisser le four refroidir pendant 20 minutes.
5 Régler la fonction AquaSmart sur 0. Nettoyer avec un chiffon doux.

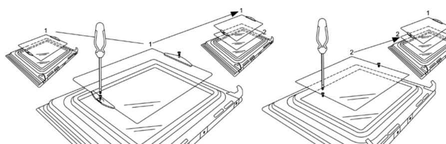
PIÈCES ÉMAILLÉES VITRIFIÉES

Utilisez seulement un nettoyant recommandé pour ce type de matériau ; évitez les produits à base de chlorure, comme l'eau de Javel.

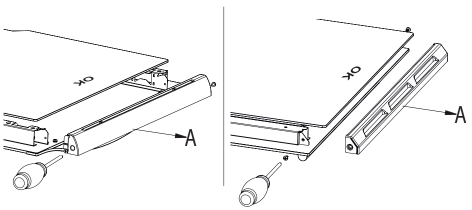
VITRE DE LA PORTE

N'utilisez jamais de produit abrasif pouvant endommager la vitre. N'oubliez pas que si la surface du panneau en verre se raie, cela pourrait provoquer une panne dangereuse.
Pour faciliter le nettoyage, la vitre intérieure de la porte peut être retirée. Ci-après, le démontage de la vitre est décrit pour les trois types de porte existant.

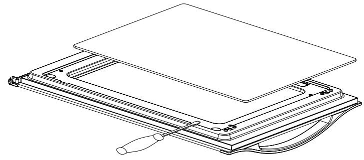
Type de porte A
Après avoir retiré les vis de fixation de la vitre située sur la face intérieure de la porte, enlever la vitre avec précaution. Sur les versions équipées de trois vitres, il est possible de démonter également la vitre



Type de porte B1 / B2
Après avoir retiré les vis de fixation du support supérieur de la vitre, enlever cette dernière dans le sens « A ». La vitre peut alors être ôtée. Dans les versions équipées de trois vitres, il est possible de démonter également la vitre intermédiaire.



Type de porte C
Faire doucement levier avec un tournevis plat situé dans la rainure, comme indiqué sur la figure.

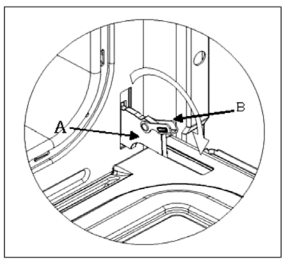


Au remontage, vérifiez que la vitre est correctement placée dans l'encastrement de la porte et sur tout le contour.

RETRAIT DE LA PORTE DU FOUR

Pour faciliter le nettoyage à l'intérieur du four, la porte peut être retirée. Ci-après, le démontage de la porte est décrit pour les trois types de porte existant :

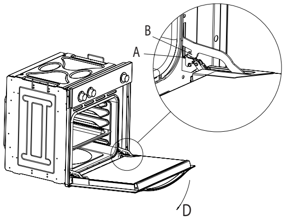
Type de porte A / B2
Les charnières « A » ont des boulons mobiles « B ».
Levez le boulon « B » pour libérer la charnière de son logement.
Fermez ensuite la porte jusqu'à la position intermédiaire.
Vous devez alors lever la porte en la faisant glisser vers l'extérieur pour la retirer ; tenez la porte par les côtés près des charnières pour réaliser ces opérations.
Pour remonter la porte, faites d'abord glisser les charnières dans leurs rainures et ouvrez complètement la porte.
Avant de fermer la porte n'oubliez pas de tourner les écrous mobiles « B » qui servent à maintenir les deux charnières (Fig. 3).



AVERTISSEMENT
- Prenez soin de ne pas retirer le système de blocage des charnières au moment d'enlever la porte ; dans le cas contraire, le mécanisme de la charnière effectuerait un retour brusque.
- Ne plongez sous aucun prétexte la porte dans de l'eau.

Type de porte B1
Ouvrez totalement la porte jusqu'à la position « D »
Levez les deux pattes mobiles « A » des charnières, jusqu'à fixer le point « B ».
Fermez ensuite la porte jusqu'à la position intermédiaire.
Vous devez alors lever la porte en la faisant glisser vers l'extérieur pour la retirer ; tenez la porte par les côtés près des charnières pour réaliser ces opérations.

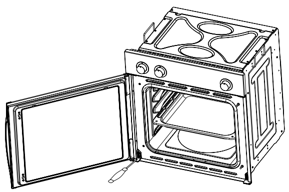
Pour remonter la porte, faites d'abord glisser les charnières dans leurs rainures et ouvrez complètement la porte.
Avant de fermer la porte n'oubliez pas de tourner les écrous mobiles « B » qui servent à maintenir les deux charnières (Fig. X).



AVERTISSEMENT

- **Prenez soin de ne pas retirer le système de blocage des charnières au moment d'enlever la porte ; dans le cas contraire, le mécanisme de la charnière effectuerait un retour brusque.**
- **Ne plongez sous aucun prétexte la porte dans de l'eau.**

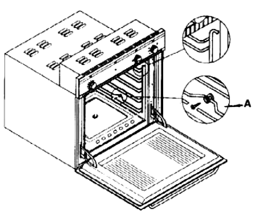
Type de porte C
Ouvrez la porte et tenez-la fermement.
À l'aide d'un tournevis adéquat, démontez la charnière inférieure de la partie maintenue au four.
Retirez ensuite la charnière supérieure de son logement et enlevez la porte.
Pour remonter la porte, réalisez l'opération inverse.



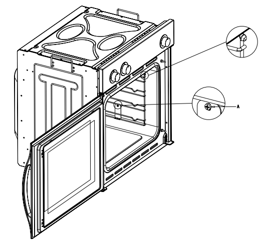
Accessoires inclus avec le four (Fig.4)

Le four peut être équipé de guides latéraux qui sont fixés à la paroi du four. Introduire les grilles et le lèche-fritte inclus dans les guides latéraux. Ci-après, le démontage des guides est décrit pour les deux types existant :

Grille type 1
Pour retirer les guides latéraux il suffit d'exercer une légère pression vers le bas sur le point A.



Grille type 2
Pour retirer les guides latéraux, enlevez la vis à l'aide d'un tournevis adéquat puis déplacer la grille vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit libérée.
intermédiaire. Le procédé est le même que celui décrit plus haut.



IINSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Cet appareil doit être installé par une personne compétente, et conformément à la version actuelle des Règlements et Normes de Sécurité du RU ou leurs équivalents de la Norme Européenne:

Réglementations urbanistiques (publiées par le Département de l'Environnement).
Normes urbanistiques (publiées par le Département de Développement d'Écosse).
Réglementations de câblage IEE.
Électricité dans les réglementations du travail.

MISE EN SERVICE PRÉALABLE DE L'APPAREIL

Au moment du désemballage, vérifier que les pièces suivantes accompagnent bien l'appareil:

- Manuel d'Instructions et d'Installation
- grille de four 1 lèchefrite
- Vis et caches pour fixer l'appareil dans le logement

MISE EN PLACE DE L'APPAREIL (voir Fig. 5)

Ces appareils sont classés comme de Classe I.
Le branchement à terre est obligatoire, conformément à ce qui est établi para la loi. Le fabricant décline toute responsabilité dans le cas où les normes contre accidents n'auraient pas été respectées.

IMPORTANT

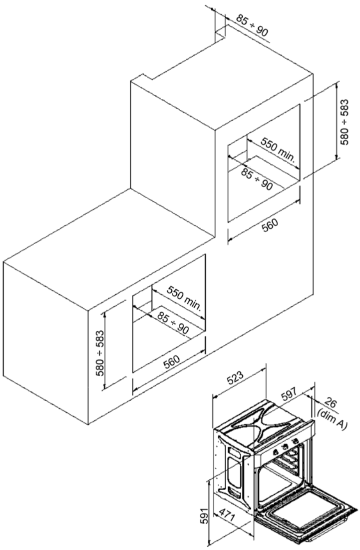
Le meuble ou l'armoire adjacente et tous les matériels utilisés dans l'installation doivent résister une augmentation de température minimum de 85 ºC sur la température ambiante pendant l'utilisation de l'appareil.
Des types de meubles de cuisine déterminés en vinyle ou laminés sont particulièrement sujets à souffrir des dommages par décoloration à des températures situées au-dessous de celles indiquées.
Si l'appareil est installé sans que cette limite de température soit respectée ou s'il est placé à moins de 4 mm des armoires adjacentes, la responsabilité sera du propriétaire.

NOTES D'INSTALLATION

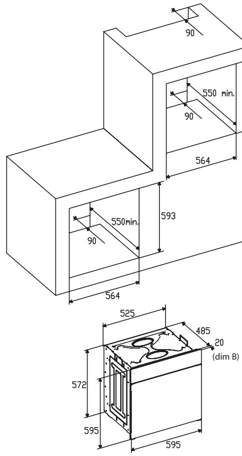
1. Le four doit être installé dans un logement standard de 600 mm, comme indiqué Fig. 5, soit sous une cuisinière soit dans une colonne.
2. En insérant le four dans une colonne, il est indispensable de retirer le panneau arrière du meuble pour assurer une ventilation suffisante, et de laisser une ouverture d'au moins 85-90 mm, comme indiqué Fig. 5.
3. Vérifier que le four a été fixé correctement et d'une façon sure dans son logement. La fixation du four dans l'armoire se réalise avec 4 vis " A ", Fig. 5, une à chaque coin du cadre de la porte du four.

Fig. 5: Distances d'installation pour fours électriques simples de 60 cm de largeur (la forme de la carcasse supérieure peut varier) et de sa fixation dans l'armoire.,

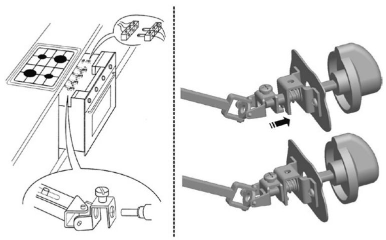
DIMENSIONS D'ENCASTREMENT POUR FOUR AVEC UNE ÉPAISSEUR DE PORTE DE 26 mm (dim A)



DIMENSIONS D'ENCASTREMENT POUR FOUR AVEC UNE ÉPAISSEUR DE PORTE DE 20 mm (dim B)

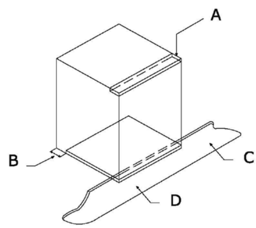


4. Dans le cas d'une installation de fours polyvalents, installer les cardans comme indiqué Fig. 6.



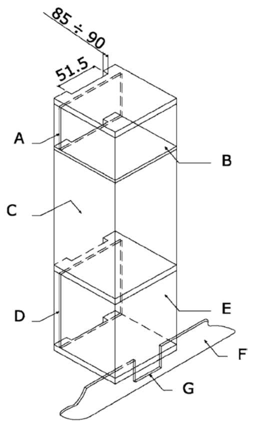
A. Le guide de support doit être retiré
B. Espace de 75-90 mm entre le mur et l'arrière de l'étagère de support et la base de l'armoire
C. Socle
D. Face avant du caisson à monter

Fig. 7: Conditions requises de ventilation et de découpe pour l'installation d'un four électrique simple dans une unité de cuisine standard.
Conditions requises de ventilation minimales pour les étagères supérieures, de base et de support de l'arrière de l'unité.



A. Panneau arrière
B. Espace de stockage
C. Retirer l'arrière de cette section
D. Panneau arrière
E. Espace de stockage
F. Socle
G. Découpe de ventilation minimum 80 cm²

Fig. 8: Conditions requises de ventilation et de découpe pour l’installation d’un four électrique simple dans une armoire haute.



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Avant de brancher l’appareil, vérifier que la tension d’alimentation marquée sur la plaque signalétique coïncide bien avec la tension de l’alimentation de réseau.
Pour les installations électriques, le registre NICEIC est recommandé.

MISE EN GARDE - CET APPAREIL DOIT ÊTRE CONNECTÉ À LA TERRE

Cet appareil doit être câblé à un interrupteur automatique bipolaire de 13 A avec prise protégée, qui ait une séparation de contacts de 3 mm et située dans un endroit facilement accessible près de l’appareil.

IMPORTANT

Les conducteurs du câble d’alimentation de réseau sont codés par couleurs de la façon suivante:

Vert et jaune - Terre
Bleu - Neutre
Marron - Ligne

- Le conducteur vert et jaune doit être connecté à la borne marquée d’un “ E “ ou d’un symbole de terre ou de couleur vert et jaune. Le conducteur bleu doit être connecté à la borne marquée d’un “N”.Le conducteur marron doit être connecté à la borne marquée d’un “L”.
- À aucun point, le câble ne devra arriver à une température supérieure de 50 ºC à la température ambiante.
- Si le câble d’alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial que fournira le fabricant ou le service après-vente.

REMPLACEMENT DU CÂBLE D’ALIMENTATION DE RÉSEAU

Si le câble d’alimentation de réseau doit être remplacé, procéder de la façon suivante:

1. Débrancher l’appareil de l’alimentation, dévisser les vis de fixation et retirer le panneau arrière.
2. Dévisser les vis de fixation et celles des bornes pour libérer le câble existant.
3. Monter le nouveau câble qui devra remplir les spécifications en rapport avec les Informations Techniques, en assurant la connexion correcte des codes de couleur et que toutes les vis soient correctement serrées.

MAINTENANCE

Avant de réaliser la maintenance, débrancher l’appareil de l’alimentation électrique.
Pendant la période de garantie, demander toutes les interventions nécessaires au Service d’Assistance Technique du fabricant. Tenez compte du fait que l’intervention ou la réparation effectuée par un personnel non autorisé annulera cette garantie.

REMPLACEMENT DE L’AMPOULE DU FOUR

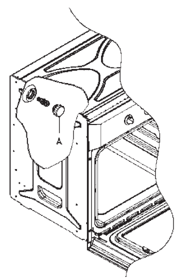
(Non couvert par la garantie de l’appareil.)

Le four est équipé d’une lampe dont les caractéristiques sont les suivantes: 15 W ou 25 W, 300 ºC et du type E-14

ATTENTION: Débranchez l’appareil de l’alimentation électrique, retirez la porte du four (comme décrit précédemment) ainsi que les étagères.

Retirez le couvercle protecteur en verre de l’ampoule, en tournant dans le sens contraire à celui des aiguilles d’une montre. Fig. 9 (A)
Dévissez la vieille ampoule et l’éliminer d’une façon sure et écologique ; la changer pour une du type spécifié dans les Informations Techniques et remonter le protecteur.

NOTE - Le protecteur en verre peut être très serré ; si besoin, utiliser une mâchoire pour le retirer.



ENTRETIEN ET REMPLACEMENT DES REVÊTEMENTS CATALITIQUES

(Quand ils sont montés, les revêtements ne sont pas couverts par la garantie de l'appareil)

Pour maintenir "toujours propres" d'une façon efficace les revêtement, le four doit être chauffé à un minimum de 200 ºC à condition qu'il existe des taches persistantes, pour éviter qu'elles ne deviennent permanentes.
Si les revêtements deviennent noirs et brillants, ils doivent être changés pour des neufs. Retirer tous les accessoires internes pour faciliter le remplacement des revêtements.
Les revêtements de rechange peuvent être achetés directement au Service de Pièces de Rechange du fabricant (voir détails sur la quatrième page de couverture). Au moment de passer la commande, indiquez les références du type de produit décrit sur la plaque signalétique et/ou le numéro de série de l'appareil.

INFORMATIONS TECHNIQUES

DIMENSIONS INTÉRIEURES

Hauteur: 340 mm
Largeur: 440 mm
Profondeur: 390 mm
Volume utile: 59 litres

INFORMATIONS ÉLECTRIQUES

Tension nominale:
220 V - 240 V ~ 50 Hz
Connexion d'alimentation: 13 A (interrupteur automatique bipolaire avec prise protégée, avec séparation de contacts de 3 mm

ABSORPTION DE PUISSANCE

Résistance sole: 1,30 kW
Résistance plafond: 0,90 kW
Résistance ventilateur: 2,30 kW
Résistance Gril: 1,3 5kW

Câble d'alimentation de réseau:
3 x 1,5 mm^2 type H07RN-F <HAR>

Ampoule du four:
15 W - 25 W / 300 ºC vis du type E-14

Le Fabricant décline toute responsabilité pour les dommages produits à personnes et objets, et qui seraient le résultat d'une installation incorrecte ou impropre de l'appareil.

Le Fabricant se réserve le droit d'apporter, sans besoin de préavis, toutes les modifications qu'il considérerait nécessaires et utiles à ses produits.

EN

USER INSTRUCTIONS

Thank you for choosing one of our products. We hope this household appliance provides you with the best service. Therefore, we suggest you read the instructions and suggestions contained in this manual carefully in order to use our products correctly.
The specifications plate for this oven is available on this appliance. This plate, visible by opening the door, displays all the necessary identification information for this appliance for ordering replacement parts.

GENERAL INFORMATION

Please read this manual carefully before using the appliance. It is important that all the control functions are understood before beginning to cook with this appliance.
Heed the advice and warnings included under the title “IMPORTANT – Safety advice and instructions”.

- This appliance has been designed for private domestic use and can be integrated into standard kitchen furnishings or similar.
- In order to use in caravan-type vehicles, the suitable indications included in the Installation Instructions should be borne in mind.
- Use of this appliance for any other purpose or in any other environment without the manufacturer’s express agreement will invalidate any guarantee or liability.
- This new appliance is guaranteed against electrical or mechanical defects, subject to certain exclusions indicated in the Manufacturer’s Terms and Conditions of the Guarantee.
- The above does not affect your statutory rights.

Ensure that all protective packaging and covering has been removed before using this appliance.
To collaborate in protecting the environment, separate the packaging materials into the different types and dispose of them according to local waste disposal regulations.
The packaging is designed so as not to harm the environment; it can be recovered or recycled as it is an ecological product. By recycling the packaging, you will contribute to saving raw materials and reducing the volume of industrial and domestic waste.
Any additional information on waste disposal may be requested from your local environmental agency.
When used for the first time, a slight smell from the protective covering or damp may be noticeable, which will disappear after a short time.

The symbol on the product or its packaging indicates that this product cannot be treated as normal household waste. This product must be handed over to an electric and electronic equipment collection point for recycling. On ensuring that this product is disposed of correctly, you will help to avoid possible negative consequences for the environment and public health, which could occur if this product is not handled correctly. To receive more detailed information about recycling this product, contact your local government, domestic waste disposal services or the outlet where the product was bought.

This appliance has been built and distributed in compliance with the essential requirements of the following EEC EUROPEAN LAWS AND DIRECTIVES:

EC Symbol - 93/68 Low voltage - 73/23 CEM-89/336
Safety Rules - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6.

This appliance respects laws of the suppression of radio-interference.
As the Manufacturer has a policy of continuous product improvement, it reserves the right to adapt and carry out any modification considered necessary without prior warning.

IMPORTANT NOTICE
SAFETY INSTRUTIONS AND WARNING

- This appliance complies with all current European safety legislation, however, the Manufacturer must emphasise that this compliance does not prevent the surfaces of the appliance from heating up during use and remaining hot during its operation.
- Therefore, the Manufacturer highly recommends that this appliance is kept out of the reach of babies and small children.
- If children cannot be kept out of the kitchen, they must be watched at all times.
- We also recommend that great care is taken during use and cleaning. Read the cleaning and maintenance sections for this appliance carefully.
- Do not place heavy objects on this oven or lean on the door when opening it, as this may damage the hinges.
- Do not leave hot oil or fats unattended as they may catch light.
- Do not place oven dishes or trays of the lower part of the oven or cover it in aluminium foil.
- Never store flammable objects inside the oven as they may catch light.
- Do not allow the accessories or electric cables to touch the hot parts of the appliance.
- Do not use the appliance for special heating or drying clothes.
- Do not install the appliance near curtains or upholstered furniture.
- Do not try to lift or move kitchen appliances by pulling any door or handle as this may cause damage.
- If the oven join is very dirty, the door will not close properly when the oven is working. The fronts of neighbouring furniture may be damaged. Keep the oven join clean.
- During operation the appliance will heat up. Care must be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Open the oven carefully. Steam may escape and burn anyone nearby.
- Do not pour water inside a very hot oven. The enamel may be damaged.

- This appliance must be installed correctly by a suitably qualified person, strictly following the manufacturer's instructions.
- The Manufacturer declines all liability for personal or material damage as a result of misuse or incorrect installation of this appliance.
- Heat, vapour and humidity are produced during use, avoid all kinds of personal damage and ensure that the room is suitably ventilated. If used for a prolonged period of time, additional ventilation may be necessary – consult a qualified installer if you have any doubts about the necessary volume.

INSTRUCTIONS

This User Manual must be kept for future reference and use by someone who is not familiar with the appliance.
Before using the oven, carefully clean the inside with a non-abrasive detergent and warm water. Introduce the grill and tray in their respective runners. Once the operation is complete, turn the oven on to the maximum temperature for approximately 20 minutes to remove any traces of manufacturing grease, oil or resins which may cause unpleasant odours when cooking.

WARNING: During this first heating some smoke or unpleasant odours may appear. Should this happen ventilate the room suitably until the first operation is finalised.
Once this simple operation has been carried out the oven is ready to use for cooking.
This appliance is exclusively for domestic use.
Use the oven to cook food only.

USING THE OVEN

The oven is controlled by a thermostat between 50 ºC and 250 ºC, depending on the temperature required. The thermostat pilot light turns on and off to indicate the temperature control during use.
The required cooking mode is selected using the multi-functional control button. The functions that may be selected are:

A. OVEN LIGHT. Automatic when selecting the cooking mode for all models. The oven light remains on when using the oven.

B. CONVECTION MODE. Provides traditional cooking with heat from the upper and lower elements.

C. UPPER ELEMENT MODE. For gentle cooking, browning or keeping cooked dishes warm.

D. LOWER ELEMENT MODE. For slow cooking and heating food.

E. FAN-ASSISTED CIRCULAR ELEMENT MODE. Provides uniform heating with the fan and allows different dishes to be cooked at the same time on different levels.

F. FAN–ASSISTED LOWER ELEMENT MODE. This provides heating by semi-convection with the lower element for delicate dishes.

G. FAN-ASSISTED CONVECTION MODE. This provides convection heating of the upper and lower elements for uniform cooking.

H. GRILL. For gratinating and browning food.

I. MAXI-GRILL. As above, but the grill element provides a larger area for roasting.

J. FAN-ASSISTED GRILL. This provides fast browning so that food remains juicy. For convection baking, this is the most energy-efficient function.

K. THAWING MODE.
The fan works without heat to reduce the thawing time for frozen food.

USEFUL ADVICE

- Before cooking, make sure all oven accessories that are not required are removed from the oven.
- Pre-heat the oven to the cooking temperature before using it.
- Place the cooking trays in the centre of the oven and leave space in between when using more than one, so that the air can circulate.
- Do not fill the tray to full when preparing a juicy, fruit cake. Any fruit juice that drips from the tray will produce stains that cannot be removed.
- Do not put oven trays on the base of the oven or cover it with aluminium foil. This will cause thermal accumulation. The cooking and roasting times will not coincide and the enamel may be damaged.
- Try to open the oven door as little as possible to see the food (the oven light remains on during cooking).
- Take care when opening the door to avoid contact with hot parts and steam.

COOKING INSTRUCTIONS

Read the information of the food packaging for the cooking temperatures and times. Once familiar with the performance of the appliance, the temperatures and times may be varied to adapt them to your personal tastes.
Check that frozen food is completely thawed before cooking, unless indicated otherwise.

Type of food	Temp. °C	Runners	Cooking time in minutes Suggested	Personal
Cake mixture desserts in moulds				
Sponges or buns	175	2	55-65	
Cake	175	3	60-70	
Short pastry desserts in moulds				
Pie base	200	3	08-10	
Cheesecake pie base	200	3	25-35	
Fruit pie base	200	3	25-35	
Raised dough desserts in moulds				
Pie base	180	3	30-45	
Soft bread 1 kg of flour	200	3	25-35	
Small pastries				
Short pastry	200	3	10-15	
Doughnut dough	200	2	35-45	
Biscuit dough	200	3	15-20	
Lasagne	225	2	40-50	
Meats (Cooking time per cm of thickness)				
Long roasts	200	2	120-150	
Short roasts	200	2	60-90	
Meatballs	200	2	30-40	
Poultry				
Duck 1 1/2 Kg	200	2	120-180	
Goose 3 Kg	200	2	150-210	
Roast chicken	200	2	60-90	
Turkey 5Kg	175	2	240-260	
Game				
Hare	200	2	60-90	
Leg of venison	200	2	90-150	
Vegetables				
Oven-baked potatoes	220	2	30-40	
Cooked vegetable flan	200	2	40-50	
Fish				
Trout	200	2	40-50	
Sea Bream	200	2	40-50	
Pizza	240	3	10-20	
Grill				
Chops		4	8-12	
Sausages		4	10-12	
Grilled chicken		2	25-35	
Spit-roasted veal 0,6Kg			50-60	

* The runner number is counted from the bottom of the oven up (Excluding the base of the oven as trays cannot be placed on it)

THE POSITION INFORMATION IS INDICATIVE BECAUSE THE COOKING TYPE AND TIMES CHANGE DEPENDING ON THE QUANTITY AND QUALITY OF THE FOOD.

HOW TO USE THE GRILL

Place the food to be browned on the grid or in the shallow tray. The grid has to be placed on the highest runner, whilst the tray for collecting fat should be on the lower runner. Connect the grill using the following positions of fan-assisted oven selector knob , or in the position , , of the multi-function oven selection knob.
Depending on the type of food (meat, fish, poultry, etc.) it will be necessary to turn it over to expose both sides to the infra-red rays of the grill. For guidance only, we indicate some cooking times below:

Food to be grilled	Cooking times in minutes Suggested
Lean or thin meat	4-6
Normal meat	5-8
Fish without scales	8-10
Fish (e.g. Trout, salmon)	12-15
Sausages	10-12
Sandwiches	2-5

WARNING

- Do not use aluminium foil to cover the grill tray or heat.
- Do not wrap elements in aluminium foil or place them under the grill - the great reflective quality of aluminium may damage the grill element.

USING THE 6-BUTTON ELECTRONIC TIMER

Description of the button functions:

Alarm

Automatic cooking (duration)

End of cooking time (end time)

Manual operation

Reducing numbers in all programmes

Adding numbers in all programmes

Meaning of the lit symbols:

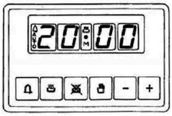
Indicates that programmed cooking is under way or it is the manual position.

Programmed alarm.

More "AUTO" (Both flashing): Programming error.

AUTO: AUTOMATIC PROGRAMME

Flashing): Programmer in automatic position, but not programmed or ended.
(Light on): Programmer in automatic position and programmed.
No symbol lit, except the clock numbers means that a waiting time is programmed.



Programmer functions:
24-hour display clock.
Alarm (Maximum 23:59).
Automatic programming (start and end of cooking).
Semi-automatic cooking (only start or only end of cooking).
The timer only works when the appliance is connected to the electricity supply.

Electronic clock
Immediately after connection (Also after a power cut) THREE flashing digits will appear on the panel.
To enter the correct time press + simultaneously and AT THE SAME TIME one of the buttons ó until the correct time is shown. There is a 5-second acceptance delay during which no button should be touched.
The speed that the marker changes will noticeably increase some seconds after beginning to press the buttons and .

Manual cooking
(Without using the programmer)
To use the oven with the help of the programmer, the flashing «AUTO» indication must be cancelled by pressing the button .
If the «AUTO» indicator is not flashing (which means that the oven is programmed) the programming must be cancelled first by pressing and setting the marker to 0.

Automatic cooking.
(Start and end of cooking)
1) Programme the cooking time using .
2) Programme the end of the cooking time using .
3) Select the temperature and function required using the thermostat and selector knobs.

After these operations, the «AUTO» symbol will appear on the display, indicating that the oven has been programmed.

Practical example:
We wish to cook for 45 minutes and that the cooking time ends at 2 p.m.

- Pressing we set 0.45 on the display.
- Pressing we set 14:00 on the display.

After these operation the current time will reappear on the display as well as the «AUTO» symbol, indicating that our programming has been understood and memorised.
At 13:15 (14:00 minus 45 minutes), the oven will automatically start, the symbols and «AUTO» appearing during cooking.
At 14:00 the cooking will automatically stop and the alarm will sound intermittently.
Press to turn the alarm off.

Semi-automatic cooking

A. Programming the duration of the cooking
Set the chosen cooking time using the button and set the duration.
Cooking will start immediately, the symbols «AUTO» and will appear on the display. When the programmed time has passed the cooking will stop and the alarm will sound intermittently. Turn the alarm off as described above.

B. Programming the end of the cooking
Set the chosen end time for the cooking using the button and set the end time. Cooking will start immediately and the symbols «AUTO» and will appear on the display. Cooking will end at the set time and the alarm will sound intermittently. Turn it off as indicated above. The state of the programming can be checked at any time by pressing the corresponding button.
The programming can also be cancelled at any time by pressing and setting the marker to zero. By then pressing the oven will be ready for manual operation.

Electronic alarm
The timer function consists solely of an alarm which can be adjusted for a maximum period of 23:59. To adjust the time, press the button and at the same time (+) or (-) until the desired time appears. Having made the adjustment, the real time will reappear next to the symbol .
The countdown will begin immediately and can be viewed on the display at any time by simply pressing the button. When the time has ended, the symbol will disappear and the alarm will sound intermittently, which may be turned off by pressing the butto .
The alarm does not control any of the oven functions.

NOTE

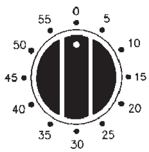
- If an error is made it will be indicated via an alarm and the "AUTO" symbol will flash. Cancel the adjustment by pressing the button , and then re-programme to rectify it.
- The alarm that sounds at the end of a programme will continue for seven minutes unless cancelled by pressing the button . However, at the end of the seven minutes the "AUTO" symbol will continue flashing.

- The alarm has three tone positions, low, medium and high. To adjust the tone, check that the timer is in the manual mode, then press the button and hold down to hear the tone selected. On releasing the button , press again and hold down to select another tine. Repeat the procedure until the required tone is heard.

WARNING! a power cut will result in the programmed functions to be cancelled, including the clock. Once the power returns three flashing zeros will appear and the oven can be re-programmed.

USING THE MECHANICAL TIMER

Once the thermostat controls are in the desired position, turn the knob clockwise to the maximum position and then turn it anti-clockwise to the desired time; at the end of this set time the buzzer will sound. The timer only indicates the end of the set time, but it does not stop the function being used.



CLEANING THE APPLIANCE

IMPORTANT

As a safety precaution, before beginning to clean the oven always unplug it from the power supply or remove the appliance power lead.

Cleaning an oven that does not self-cleaning panels must be done after use, when it is switched off but still warm, not hot, so that the film of grease produced by the cooking vapours on the walls is still easy to remove, as well as the drips and splashes of fat that are not yet hard and dry.
Remove the chrome-plated wire side supports; pull the front part upwards to unattach them from the wall and remove them from the rear orifices. Clean the oven with a soft cloth soaked in a diluted ammoniac solution; rinse and dry. If there are still stains and splashes, place a damp cloth soaked in ammoniac at the back, close the door and, after a few hours, wash the oven with warm water and liquid detergent, rinse and dry carefully. To clean the shiny metal outside doors, use a soft cloth with soap and water; do not use any powdered products that contain abrasive substances.

Also avoid the use of acid or alkaline substances (lemon juice, vinegar, salt, tomatoes, etc.). Avoid using products containing chlorine, acid or abrasive substances specially for cleaning the varnished walls. Do not use thick steel wool or hard utensils, as they can damage the surface finishes.
Do not use high pressure cleaners or steam appliances for cleaning the oven.

Normally, wiping with a damp soft cloth and warm detergent is enough, but for stubborn stains the following is recommended:

OVEN CLEANING SYSTEM EQUIPPED WITH THE AQUASMART SYSTEM

1 Take out the internal components: tray, screen, side screens.
2 Pour 200 ml of soapy water on the bottom of the oven
3. Turn on aQuaSmart and set the oven at 200º for 15 minutes
4. Move the temperature control from 200ºC to 0ºC. Let the oven cool down for 20 minutes.
5. Move the AquaSmart function to 0. Wipe clean with a rag or soft cloth.

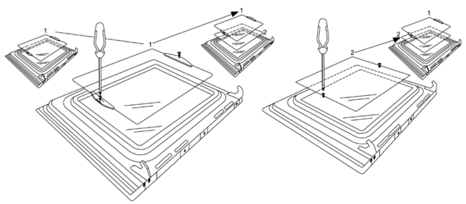
VITRIFIED ENAMELLED PARTS

Only use a recommended cleaner for this type of material – avoid chloride-based products such as bleach.

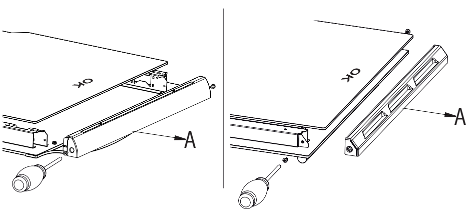
GLASS DOOR PANEL

Do not use abrasive products which could damage the glass. Remember that if the surface of the glass panel becomes scratched, it could cause a dangerous failure.
To simplify the cleaning, the inner glass panel can be taken out of the door. The method for removing the glass from the three types of door is shown below.

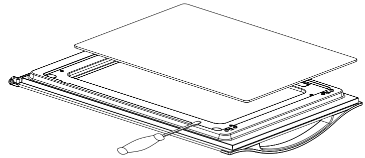
Door type A
After removing the screws fixing the glass, located on the inner face of the door, lift the glass out carefully. In versions with three glasses the intermediate glass can also be removed. The procedure is the same as above.



Door type B1 / B2
After removing the screws fixing the upper support of the glass, remove the support in direction “A”. Then the glass can be pulled out. In versions with three glasses the intermediate glass can also be removed.



Door type C
Carefully lever up the glass with a flat screwdriver located in the groove shown in the figure.

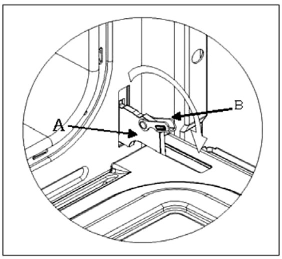


When refitting the glass, check that it is correctly fitted into the toothed joint of the door and all around.

REMOVING THE DOOR FROM THE OVEN

To simplify cleaning the interior of the oven, the door can be removed. The process of removing the door for the three types is shown below:

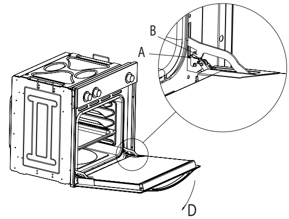
Door type A / B2
The hinges “A” have two moving bolts “B”.
When the bolt “B” is lifted, the hinge comes out of its housing.
Then close the door to the half-way position.
Next, lift the door upwards and remove it, sliding it outwards; hold the door by the sides close to the hinges when doing this.
To replace the door, first slide the hinges into their grooves and open the door completely.
Remember to turn the two moving bolts “B” used to engage the two hinges before closing the door (Fig. 3).



WARNING
- Take care not to remove the hinge locking system when taking off the door, as the hinge mechanism can spring back suddenly.
- Never submerge the door in water for any reason.

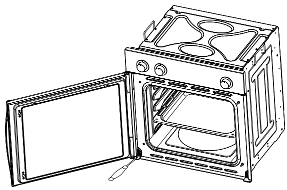
Door type B1
Open the door fully to position “D”
Lift the two mobile links “A” of the hinges, until fixing at point “B”.
Then close the door to the half-way position.
Next, lift the door upwards and remove it, sliding it outwards; hold the door by the sides close to the hinges when doing this.

To replace the door, first slide the hinges into their grooves and open the door completely.
Remember to turn the two moving links “B” used to engage the two hinges before closing the door (Fig. X).



WARNING
- **Take care not to remove the hinge locking system when taking off the door, as the hinge mechanism can spring back suddenly.**
- **Never submerge the door in water for any reason.**

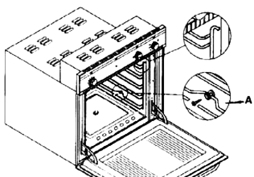
Door type C
Open the door and support it firmly.
Using a suitable screwdriver remove the lower hinge by the part fixed to the oven.
Then remove the upper hinge from its place and take off the door.
To replace the door, follow the same steps in reverse.



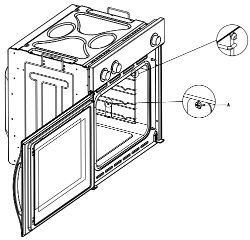
Oven accessories (Fig. 4)

The oven can be provided with lateral guides fitted to the oven wall. Insert the grid and oven sheet provided on the lateral guides. To remove the guides proceed as follows for the two types:

Bars type 1
To remove the lateral guides press downwards at point A.



Bars type 2
To remove the lateral guides take out the screw using a suitable screwdriver, lift the bars upwards until they are free.



INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

This appliance must be installed by a competent person, in accordance with the current version of the UK Safety Rules and Regulations or their European equivalent:

Urban development regulations (published by the Department of Environment).
Urban development laws (published by the Scottish Executive Development Department).
IEE wiring regulations.
Electricity in labour regulations.

PRIOR START-UP OF THE APPLIANCE

When it is unpacked, check that the following parts are with the oven:
• Instructions and Installation Manual
• Oven grid
• 1 tray
• Screws and stoppers for fitting the appliance in the housing

FITTING THE APPLIANCE (see Fig. 5)

These appliances are classified as Class I.
The earth is obligatory as provided for by law. The manufacturer declines all liability in the event that the accident prevention rules have not been followed.

IMPORTANT

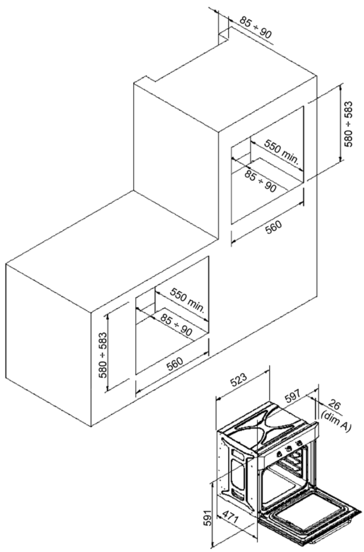
The adjacent piece or furniture or cupboard and all the materials used in the installation must resist a minimum temperature increase of 85 ºC above the ambient temperature during use of the appliance.
Certain types of vinyl or laminated kitchen furniture are particularly susceptible to damage due to decolouration at temperatures below those indicated.
If the appliance is installed without paying attention to this temperature limit or if it is placed less than 4 mm from the adjacent cupboards, liability will belong to the owner.

INSTALLATION NOTES

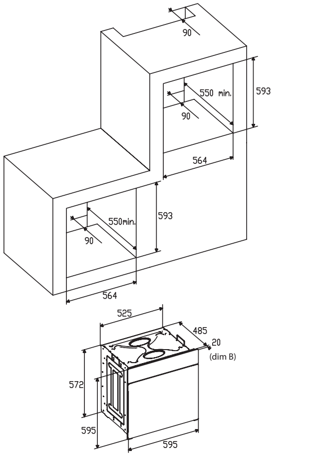
1. The oven has to be installed in a standard gap of 600mm, as indicated in Fig. 5, whether under a hob or in a column.
2. On inserting the oven in a column, it is essential in order to ensure there is enough ventilation, to remove the rear panel of the furniture and have an opening of at least 85-90mm as indicated in Fig. 5.
3. Check that the oven has been fixed securely in the housing. Fixing the oven into the cupboard is done using 4 screws “A” Fig.5. One in each corner of the oven door frame.

Fig. 5: Installation distanced for simple electric ovens of 60 cms wide (the shape of the upper casing may vary) and attachment to the cupboard.

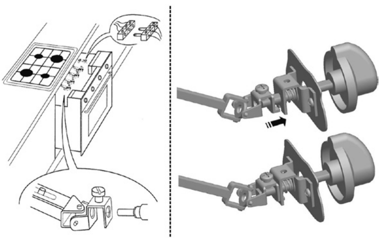
BUILT IN DIMENSION FOR OVEN WITH DOOR THICKNESS OF 26mm (dim A)



BUILT IN DIMENSION FOR OVEN WITH DOOR THICKNESS OF 20mm (dim B)

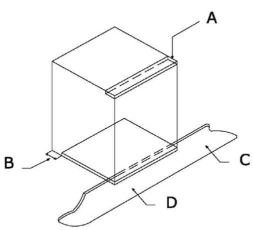


4. When installing multipurpose ovens install the s shown in figure nº6.



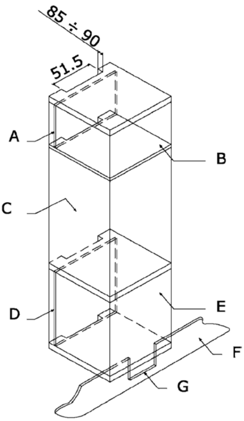
A. The support runner must be removed
B. Spacing of 75-90 mm between the wall and the rear part of the support shelf and the base of the cupboard
C. Base
D. False box front to be assembled

Fig. 7: Ventilation and gap requirements for the installation of e simple electric oven in a standard cooking unit.
Minimum ventilation requirements for upper, base and support shelves for the rear part of the unit.



A. Rear panel
B. Storage space
C. Remove the rear part of this section
D. Real panel
E. Storage space
F. Base
G. Minimum ventilation gap 80 cm^2

Fig. 8: Ventilation and gap requirements for the installation of a simple electric oven in an upper cupboard.



ELECTRICAL CONNECTION

Before connecting the appliance, check that the voltage marked on the specifications plate coincides with the voltage of the electricity network.
The NICEIC register is recommended for electrical installations.

WARNING – THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

This appliance must be wired to a 13 A bipolar automatic switch with protected socket, which has a 3 mm separation between contacts and is placed in an easily accessible place next to the appliance.

IMPORTANT

The conductors of the network power supply lead are coded by colours are follows:

Green and yellow -Earth
Blue - Neutral
Brown - Live

- The green and yellow conductor must be connected to the terminal marked "E" or with the symbol of the earth or which is green and yellow.
- The blue conductor must be connected to the terminal marked "N".
- The brown conductor must be connected to the terminal marked "L".
- The lead must not reach a temperature higher than 50 ºC above the ambient temperature at any point.
- If the power lead is damaged, it must be replaced by a special lead or unit supplied by the manufacturer or it after-sales service.

REPLACEMENT OF THE NETWORK POWER SUPPLY LEAD

If it is necessary to replace the network power supply lead, proceed as follows:

1. Disconnect the appliance from the power supply, unscrews the fastening screws and remove the rear panel.
2. Unscrew the fastening screws and those of the terminals to free the existing lead.
3. Assemble the replacement lead which must comply with the information listed in the Specifications, ensuring the correct connection of the colour codes and that all the screws are correctly tightened.

MAINTENANCE

Before carrying out maintenance, disconnect the appliance from the power supply.
During the guarantee period, if necessary all services should be commissioned to the Manufacturer's Technical Assistance Service Department. Bear in mind that intervention or repair by unauthorised personnel will invalidate this guarantee.

REPLACEMENT OF THE OVEN LIGHTBULB

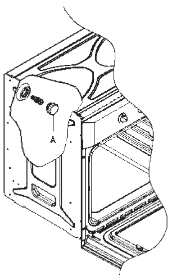
(Not covered by the appliance guarantee.)

The oven has a light with the following characteristics: 15 W or 25 W, 300 ºC and type E-14
WARNING: Disconnect the appliance from the electricity supply, remove the oven door (as described above), as well as the oven shelves.

Remove the glass cover that protects the light bulb by turning it anti-clockwise. Fig. 9 (A)

Unscrew the old light bulb and dispose of it safely and ecologically, change it for one as specified in the Specifications and replace the cover.

NOTE – The glass cover may be tight and, therefore, may need a grip to release it.



CARE AND REPLACEMENT OF THE CATALYTIC COVERING

(When assembled, the covering is not covered by the appliance guarantee).

In order to keep the covering "always clean" efficiently, the oven must be heated to a minimum of 200 ºC whenever there are stubborn stains, so that they do not become permanent.
If the covering becomes black and shiny, they must be replaced. Remove all the internal accessories to facilitate the replacement of the covering.
The replacement covering may be bought directly from the Manufacturer's Replacement Part Department (see details included in the cover). Indicate the reference numbers of the product type described in the specifications plate and/or the series number of the appliance on ordering.

SPECIFICATIONS

INTERIOR DIMENSIONS

Height: 340 mm
Width: 440 mm
Depth: 390 mm
Useful volume: 59 litres

ELECTRICAL INFORMATION

Nominal voltage:
220 V - 240 V ~ 50 Hz
Power connection: 13A (automatic bipolar switch with protected socket, with 3mm separation between contacts)

POWER ABSORPTION

Base Resistance: 1,30 kW
Roof Resistance: 0,90 kW
Fan Resistance: 2,30 kW
Grill Resistance: 1,35 kW

Network power cable:
3 x 1.5 mm^2 type H07RN-F <HAR>

Oven light bulb:
15 W - 25 W / 300 ºC screw type E-14

The Manufacturer declines all liability for damage caused to persons and objects due to incorrect or improper installation of the appliance.

The Manufacturer reserves the right to make any modification it believes necessary and useful to the products, without prior warning.

IT

ISTRUZIONI PER L’UTENTE

Ringraziamo la nostra clientela per la fiducia riposta in uno dei nostri prodotti dal quale speriamo possa ottenere prestazioni ottimali. Si raccomanda di seguire attentamente le istruzioni ed i suggerimenti del presente manuale per un adeguato uso dei prodotti. La targhetta delle specifiche del forno viene fornita con l’apparecchio. In detta targhetta, che appare nell’aprire lo sportello, sono riportati tutti i dati d’identificazione dell’apparecchio ai quali si dovrà fare riferimento per ordinare i pezzi di ricambio.

INFORMAZIONE GENERALE

Si prega di leggere attentamente il presente manuale prima di utilizzare l’apparecchio. È importante conoscere le funzioni di controllo prima di iniziare a usare l’apparecchio.
Si prega di memorizzare i consigli e le avvertenze contenute nel paragrafo intitolato “IMPORTANTE - Avvertenze ed istruzioni di sicurezza”.

- Il presente apparecchio è destinato ad uso privato nell’ambito domestico e può essere incassato in un armadio di cucina standard o di altro genere.
- Qualora lo si voglia utilizzare in veicoli tipo camper si deve tener conto delle indicazioni specifiche riportate nelle Istruzioni di Installazione.
- Usarlo per altri scopi o in ambienti non esplicitamente indicati dal fabbricante rende la garanzia priva di validità e esclude eventuali responsabilità del fabbricante.
- La garanzia copre eventuali difetti elettrici o meccanici dell’apparecchio nonostante sia soggetta a determinate esclusioni indicate nelle Condizioni di Garanzia del fabbricante.
- Quanto in precedenza riportato non pregiudica i diritti statutari del cliente.

Prima di usare il presente apparecchio, assicurarsi di rimuovere l’imballaggio protettivo o il rivestimento.
Si prega di smaltire l’imballaggio differenziando i diversi materiali e smaltendoli nel rispetto della legislazione locale relativa al riciclaggio dei residui in maniera tale da collaborare alla salvaguardia dell’ambiente.
Gli imballaggi sono stati fabbricati con materiali non nocivi per l’ambiente; È possibile recuperarli o riciclarli in quanto si tratta di prodotti ecologici. Riciclando l’imballaggio si contribuisce al risparmio di materie prime e alla riduzione del volume dei rifiuti industriali e domestici.
È possibile richiedere ulteriori informazioni relative allo smaltimento dei residui all’apposita agenzia locale per l’ambiente.
Nell’utilizzare il presente elettrodomestico per la prima volta, è probabile che si avverta un odore particolare dovuto al rivestimento protettivo o all’umidità, odore che sparisce dopo un breve lasso di tempo.

Il simbolo Nel prodotto o nell’imballaggio si precisa che questo prodotto non può essere smaltito come un normale rifiuto domestico. Per disfarsi del presente prodotto si prega di portato nell’apposito centro di riciclaggio creato per lo smaltimento degli elettrodomestici e degli apparecchi elettronici. In questo modo si è sicuri di smaltirlo correttamente evitando danni all’ambiente ed alla salute pubblica, danni che si presenterebbero qualora questo prodotto non venisse riciclato nella maniera dovuta. Per ottenere ulteriori informazioni sullo smaltimento di questo prodotto, contattare, presso l’amministrazione municipale, l’apposito servizio di residui domestici o il punto vendita in cui è stato acquistato il prodotto.

Il presente apparecchio è stato fabbricato e distribuito nel rispetto dei requisiti essenziali delle seguenti DIRETTIVE E DELLE NORMATIVE EUROPEE CEE:

Simbolo CE - 93/68 Bassa tensione - 73/23 CEM-89/336
Norme di sicurezza - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6.

Il presente apparecchio adempie le normative inerenti alla soppressione delle radio-interferenze
Il fabbricante fedele alla propria politica di miglioramento permanente dei prodotti, si riserva il diritto di modificare il prodotto realizzando cambiamenti considerati necessarie senza previo avviso.

AVVISO IMPORTANTE
AVVERTENZE E ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Il presente apparecchio adempie le normative previste dalla legislazione di sicurezza europea in vigore, tuttavia, il fabbricante desidera sottolineare che tale rispetto della normativa non evita il fatto che le superfici dell’apparecchio si scaldino durante l’uso e continuino ad essere calde dopo il funzionamento.
- Il fabbricante raccomanda vivamente di tenere l’apparecchio lontano dalla portata dei bambini in tenera età.
- Qualora non si possa evitare la permanenza dei bambini in cucina si consiglia di tenerli permanentemente sotto controllo.
- Si raccomanda inoltre di fare attenzione durante l’uso e la pulizia. Leggere attentamente il paragrafo relativo alla pulizia e quello sulla manutenzione.
- Non sistemare oggetti pesanti sul forno e non forzare lo sportello quando lo si apre, nel farlo infatti si potrebbero danneggiare le cerniere dell’elettrodomestico.
- Si prega di non allontanarsi dalla cucina qualora si stia utilizzando olio o grasso caldo in quanto esistono seri rischi di incendio.
- Non riporre casseruole o vassoi sulla parte inferiore delle cavità del forno e non rivestirle con carta stagnola.
- Non conservare mai oggetti infiammabili all’interno del forno, potrebbero provocare un incendio.
- Non fare entrare a contatto gli accessori o i cavi elettrici con le zone calde dell’apparecchio.
- Non utilizzare l’apparecchio come fonte di riscaldamento addizionale o per asciugare biancheria.
- Non installare l’apparecchio in prossimità di tende oppure mobili tappezzati.

- Non sollevare o rimuovere gli utensili di cucina tirando gli sportelli o le manopole in quanto potrebbe causare danni.
- Se la guarnizione del forno è molto sporca lo sportello non chiude bene quando il forno è in funzione. Le parti frontali dei mobili vicini si potrebbero danneggiare. Mantenere pulita la guarnizione del forno.
- Durante l'uso l'apparecchio si scalda. Si devono prendere le dovute precauzioni per evitare di toccare gli elementi scaldanti che si trovano all'interno del forno.
- Aprire il forno con cura. Può fuoriuscire del vapore caldo e provocare bruciature a chi vi si trova vicino.
- Non gettare acqua all'interno del forno molto caldo. Può danneggiare lo smalto.
- Il presente apparecchio lo deve installare correttamente una persona qualificata attenendosi strettamente alle istruzioni del fabbricante.
- Il fabbricante declina ogni responsabilità derivante da danni personali o materiali causati dall'uso non corretto o da un impianto non a norma.
- Durante l'uso si genera calore, vapore ed umidità. Evitare danni personali ed assicurarsi che la cucina sia adeguatamente ventilata. Se si utilizza in maniera prolungata, può essere necessaria una ventilazione addizionale-rivolgersi ad un installatore qualificato se si hanno dei dubbi sul volume necessario.

ISTRUZIONI PER L'USO

Questo manuale dell'utente si deve conservare per future consultazioni e l'uso da parte di persone che non conoscono l'apparecchio.
Prima di usare il forno, pulirne a fondo l'interno con detergente non abrasivo e acqua tiepida. Introdurre la griglia vassoio e il vassoio nelle loro apposite guide. Una volta terminata l'operazione, portare il forno alla temperatura massima per 20 minuti circa per eliminare eventuali resti di grasso, olio o resine di fabbrica che potrebbero causare odori sgradevoli durante la cottura.

ATTENZIONE: Durante la prima cottura potrebbe fuoriuscire un po' di fumo o si potrebbero notare odori sgradevoli. In tal caso ventilare la stanza adeguatamente finché si finisce di usare l'apparecchio.
Una volta realizzata questa semplice operazione, il forno è pronto per la prima cottura.
Il presente apparecchio è atto esclusivamente per uso domestico.
Utilizzare il forno soltanto per cucinare alimenti.

USO DEL FORNO
Il forno dispone di controllo termostatico che va dai 50 ºC e/o 250 ºC. Scegliere la temperatura desiderata. La spia luminosa del termostato si accende e si spegne per indicare il controllo di temperatura durante il funzionamento.
La modalità di cottura desiderata si seleziona usando il pulsante di controllo multifunzionale. Le funzioni che si possono selezionare sono le seguenti:



A. LUCE DEL FORNO. Automatica quando si seleziona la modalità di cottura per tutti i modelli. La luce del forno rimane accesa quando si usa il forno.



B. TIPO DI CONVEZIONE. Modalità di cottura tradizionale con calore dalle resistenze superiori ed inferiori.



C. MODALITÀ RESISTENZA SUPERIORE. Si usa per la cottura delicata, dorare o conservare in caldo le vivande.



D. MODALITÀ DI RESISTENZA INFERIORE. Si usa per la cottura a fuoco lento e per scaldare le vivande.



E. MODALITÀ DI RESISTENZA CIRCOLARE CON VENTILAZIONE. Modalità di riscaldamento uniforme con ventilazione che consente di cucinare svariati piatti allo stesso tempo su diversi livelli.



F. MODALITÀ DI RESISTENZA INFERIORI CON VENTILAZIONE. Modalità di riscaldamento per semi-convezione con la resistenza inferiore per piatti delicati.



G. TIPO DI CONVEZIONE CON VENTILAZIONE. Modalità di riscaldamento per convezione con le resistenze superiori e inferiori per una cottura uniforme.



H. MODALITÀ GRILL. Per gratinare e dorare gli alimenti.



I. MAXI-GRILL. La stessa modalità della posizione precedente, però la resistenza del grill offre una zona più ampia per cucinare.



J. MODALITÀ DI GRILL CON VENTILAZIONE. Offre una doratura veloce perché gli alimenti non si asciughino. Nel caso di cottura con ventilazione forzata, questa è la funzione più efficiente a livello energetico.



K. MODALITÀ SCONGELAMENTO.
La ventilazione funziona senza calore per ridurre il tempo di scongelamento degli alimenti congelati.

CONSIGLI PRATICI

- Prima di cucinare, assicurarsi di rimuovere dal forno tutti gli accessori non utilizzati.
- Riscaldare previamente il forno portandolo alla temperatura di cottura prima di usarlo.
- Collocare i vassoi di cottura al centro del forno e lasciare degli spazi tra uno e l'altro perché circoli l'aria.
- Non riempire il vassoio eccessivamente per preparare una deliziosa torta di frutta. Il succo della frutta che gocciola dal vassoio produce delle macchie che sono difficili da eliminare.
- Non introdurre vassoi nella base del forno e non rivestirlo con carta stagnola. Potrebbe creare accumulazione termica. I tempi di cottura e di arrosto non coincidono e potrebbero danneggiare lo smalto
- Si consiglia di aprire lo sportello il meno possibile per controllare gli alimenti (la spia del forno rimane accesa durante la cottura).
- Fare attenzione nell'aprire lo sportello per evitare il contatto con i pezzi caldi ed il vapore.

ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Consultare l'informazione riportata sulla confezione degli alimenti per sapere le temperature ed i tempi di cottura. Una volta che si ha una certa dimestichezza con il rendimento dell'apparecchio, si possono cambiare le temperature ed i tempi per adattarli ai propri gusti personali.
Verificare se gli alimenti congelati si scongelano a fondo prima di cuocerli, a meno che le indicazioni sino diverse.

Tipo di alimento	Temp. ºC	Guide	Tempo di cottura in minuti Consigliato	Personale
Dolci su stampi con pasta liquida				
Torte o pasticceria salata	175	2	55-65	
Torta sublime	175	3	60-70	
Dolci di pasta frolla su stampi				
Base di torte	200	3	08-10	
Base di torta con ricotta	200	3	25-35	
Base di torta con frutta	200	3	25-35	
Dolci con pasta lievitata su stampi				
Base per torte	180	3	30-45	
Pane morbido 1kg di farina	200	3	25-35	
Dolcetti				
Pasta frolla	200	3	10-15	
Pasta per frittelle	200	2	35-45	
Pasta per biscotti	200	3	15-20	
Lasagne	225	2	40-50	
Carni (Tempo di cottura in base a ogni cm. di spessore				
Arrosto di lunga cottura	200	2	120-150	
Arrosto di breve cottura	200	2	60-90	
Polpette	200	2	30-40	
Pollame				
Anatra 1 1/2 kg	200	2	120-180	
Oca 3 kg	200	2	150-210	
Pollo arrosto	200	2	60-90	
Tacchino 5Kg	175	2	240-260	

Tipo di alimento	Temp. ºC	Guide	Tempo di cottura in minuti Consigliato	Personale
Cacciagione				
Lepre	200	2	60-90	
Coscia di capriolo	200	2	90-150	
Coscia di cervo	175	2	90-180	
Verdure				
Patate al forno	220	2	30-40	
Pudding di verdure cotte	200	2	40-50	
Pesce				
Trotta	200	2	40-50	
Pagello	200	2	40-50	
Pizza	240	3	10-20	
Grill				
Cotolette		4	8-12	
Salsicce		4	10-12	
Pollo allo spiedo		2	25-35	
Arrosto di vitello allo spiedo 0,6Kg			50-60	

* Il numero di guide si riferisce a quello più basso (escluso l'appoggio sulla base del forno dove il vassoio non si può introdurre)

I DATI RIPORTATI IN PRECEDENZA SONO INDICATIVI PERCHÉ LA MODALITÀ ED IL TEMPO DI COTTURA VARIANO IN BASE ALLA QUANTITÀ E LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI.

COME SI USA IL GRILL

Collocare gli alimenti che si desidera dorare nella griglia vassoio oppure in una pirofila dai bordi molto bassi. La griglia vassoio si deve collocare nella posizione più alta, mentre il vassoio per raccogliere il grasso verrà posto nella posizione più bassa. Attivare la resistenza grill nella posizione del selettore nei forni ventilati , o nella posizione , , del selettore in forni multi-funzione.
In base al tipo di alimento (Carni, pesci, pollame ecc.) Sarà necessario girare gli alimenti per poter esporre le due parti ai raggi infrarossi del grill. A mero titolo orientativo, indichiamo alcuni tempi di cottura:

Alimenti al Grill	Tempo di cottura in minuti Consigliato
Carni basse o sottili	4-6
Cari normali	5-8
Pesce senza squame	8-10
Pesce (per es. Trotta, salmone)	12-15
Salsicce	10-12
Panini	2-5

AVVERTENZE

- Non usare carta stagnola per rivestire il vassoio del grill o per scaldare.
- Non avvolgere gli alimenti con la carta stagnola e non riporli al di sotto del grill - Il gran potere riflettente dell'alluminio potrebbe danneggiare la resistenza del grill.

USO DEL TIMER ELETTRONICO A 6 POSIZIONI

Descrizione delle funzioni delle posizioni:

Allarme

Cottura con funzione automatica (durata)

Fine tempo cottura (tempo finale)

Funzionamento manuale

Numeri di riduzione in tutti i programmi

Numeri di aumento in tutti i programmi

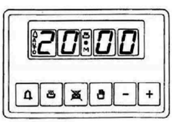
Significato dei simboli illuminati:

Si indica che si sta realizzando una cottura programmata oppure si è in posizione manuale.

Spia acustica programmata.

Più "AUTO" (Entrambe intermittenti): Errore di programmazione.

AUTO: PROGRAMMA AUTOMATICO
(**Intermittente**): Programmatore in posizione automatica, però non programmato o finalizzazione dello stesso.
(Illuminazione fissa): Programmatore in posizione automatica e programmato.
Nessun simbolo illuminato, ad eccezione dei numeri dell'orologio indica che esiste un tempo di attesa programmato.



Funzioni del programmatore:
Orologio display con indicazione delle 24 ore.
Spia acustica (Massimo 23 ore e 59 minuti).
Programmazione automatica (inizio e fine della cottura).
Programmazione semi-automatica (soltanto inizio o fine cottura.
Il timer funziona soltanto quando l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.

Orologio elettronico
Subito dopo il collegamento (anche dopo un eventuale black out) appariranno tre cifre intermittenti nel display.
Per inserire l'ora esatta è necessario premere contemporaneamente + ed ALLO STESSO TEMPO uno dei pulsanti o fino ad arrivare all'ora esatta. Esiste un ritardo di accettazione di 5 secondi durante il quale non si deve toccare alcun pulsante.
La velocità di cambiamento dell'indicatore aumenta notevolmente alcuni secondi dopo aver iniziato la pressione sui pulsanti e .

Cottura manuale
(Senza uso del programmatore)
Per usare il forno senza l'aiuto del programmatore, è necessario cancellare l'indicazione «AUTO» intermittente, per farlo si deve premere il pulsante .
Se l'indicatore «AUTO» è fisso (fatto che indica che il forno è programmato) bisogna cancellare previamente il programma premendo e portando l'indicatore a 0.

Cottura automatica.
(Inizio e fine cottura)
1) Programmare il tempo di durata della cottura eseguendo le seguenti operazioni .
2) Programmare l'ora di finalizzazione della cottura nel seguente modo .
3) Selezionare la temperatura e la funzione desiderata attraverso i pulsanti del termostato e del selettore.

Una volte realizzate queste operazioni, apparirà il simbolo «AUTO» fisso nell'indicatore, che indica che il forno è stato programmato.

Esempio pratico:
Desideriamo realizzare una cottura di 45 minuti e che questa termini alle 14,00 h.

- Premendo indichiamo 0.45 nell'indicatore.
- Premendo indichiamo 14.00 nell'indicatore.

dopo queste operazioni riappare l'ora attuale nell'indicatore ed anche il simbolo «AUTO» che indica che la nostra programmazione è corretta ed è stata memorizzata.
Alle 13.15 h. (14.00 h. meno 45 minuti), il forno si metterà in funzione automaticamente, e durante la cottura appaiono i simboli e AUTO».
Alle 13.15 h. si arresta automaticamente la cottura, suona il segnale acustico intermittente. Lo si blocca premendo .

Cottura semi automatica

A. Programmazione del tempo di durata della cottura
Stabilire il tempo di cottura scelto con il pulsante e determinare l’ora di durata.
Inizia immediatamente la cottura ed appaiono nell’indicatore i simboli «AUTO» e . Trascorso il tempo programmato si interrompe la cottura e suona il segnale acustico intermittente. Per arrestarlo seguire i passi indicati in precedenza.

B. Programmazione dell’ora di fine cottura
Stabilire l’ora di fine cottura scelta con il pulsante e determinare l’ora di finalizzazione. Inizia immediatamente la cottura ed appaiono nell’indicatore i simboli «AUTO»e . Quando arriva l’ora stabilita di fine di cottura, si interrompe la cottura e suona il segnale acustico intermittente. Per arrestarlo seguire i passi indicati in precedenza.
È possibile visualizzare lo stato della programmazione premendo il pulsante corrispondente. È possibile inoltre annullare la programmazione premendo e portando l’indicatore a zero. Premendo in seguito si predispone il forno per il funzionamento manuale.

Spia elettronica
Il «timer» non è altro che una spia acustica che può essere regolata per un periodo massimo di 23 ore 59 minuti. Per regolare il tempo, utilizzare il pulsante e allo stesso tempo (+) o (-) finché appare nel quadrante il tempo desiderato. Una volta regolato sul quadrante riappare l’ora dell’orologio assieme al simbolo . Il conto alla rovescia inizia immediatamente e si può visualizzare attraverso l’indicatore in qualunque momento, premendo semplicemente il pulsante. Quando scade il tempo, si spegne il simbolo ed entra in funzione un segnale acustico intermittente che si può arrestare premendo il pulsante . L’allarme non controlla nessuna delle funzioni del forno.

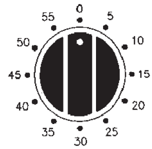
AVVERTENZE

- Se si commette un errore nella regolazione, si indica mediante un segnale acustico e lampeggia “AUTO”. Cancellare la regolazione premendo il pulsante , poi riprogrammare per rettificarlo.
- Il segnale acustico emesso alla fine di un programma continua per sette minuti a meno che si cancelli premendo il pulsante . Trascorsi sette minuti continua a lampeggiare il simbolo “AUTO”.
- Il segnale acustico dispone di tre regolazioni di tonalità, bassa, media e alta. Per regolare la tonalità, verificare se il timer si trova in modalità manuale, poi premere il pulsante per alcuni secondi per sentire la tonalità selezionata. Nel lasciar andare il pulsante , premere di nuovo e tenere premuto si seleziona un’altra tonalità. Ripetere il procedimento precedente fino a scegliere la tonalità desiderata.

ATTENZIONE! Eventuali black out cancellano le funzioni programmate, orologio compreso. Quando si ripristina la somministrazione di corrente elettrica appaiono tre zeri intermittenti e si può programmare nuovamente.

USO DEL TIMER MECCANICO

Dopo aver riportato i pulsanti del termostato nelle posizioni desiderate, girare il pulsante in senso orario fino ad arrivare alla posizione massima, e poi girare in senso contrario fino a stabilire il tempo desiderato; al termine di tale operazione suona il cicalino Avvisa soltanto al termine del tempo trascorso, ma non interrompe mai la funzione in corso.



PULIZIA DELL’APPARECCHIO

IMPORTANTE

Come precauzione di sicurezza, prima di iniziare eventuali operazioni di pulizia del forno staccare la presa di corrente o staccare la linea di alimentazione dell’apparecchio.

La pulizia del forno privo di pannelli di auto-pulizia deve essere realizzata dopo l’uso, quando è spento ma ancora tiepido, non caldo, in maniera tale che lo strato di grasso prodotto dai vapori della cottura sulle pareti sia ancora facile da rimuovere, inoltre gli schizzi di grasso non hanno ancora uno spessore eccessivamente duro e consistente. Rimuovere i supporti laterali cromati; Sollevare la parte anteriore per staccarli della parete e estrarli dai fori posteriori Pulire il forno con un panno morbido imbevuto con una soluzione diluita di ammoniaca; Sciacquare ed asciugare. Se rimanessero ancora macchie oppure schizzi, porre sulla base un panno umido imbevuto di ammoniaca, chiudere lo sportello e, trascorse alcune ore, lavare il forno con acqua calda e detergente liquido, sciacquare ed asciugare con cura. Per pulire le parti esterne in metallo brillante, usare un panno morbido con acqua e detergente; non bisogna usare mai prodotti in polvere che contengano particelle abrasive.

Si prega inoltre di evitare l’uso di sostanze acide o alcaline (succo di limone, aceto, sale, pomodori, ecc.). Evitare l’uso di prodotti a base di cloro, acidi o abrasivi specialmente per la pulizia delle pareti smaltate. Non usare neanche lana d’acciaio grossa o utensili duri, potrebbero danneggiare le rifiniture superficiali.
Non utilizzare pulitrici ad alta pressione né apparecchi a vapore per pulire il forno.

Normalmente, passare un panno morbido umido con detergente caldo è sufficiente, ma per le macchie persistenti si consiglia quanto segue:

SISTEMA DI PULIZIA DEL FORNO CON TECNOLOGIA AQUASMART

1 Rimuovere i componenti interni, teglia, griglia, griglie laterali.
2 Versare 200 ml di acqua con sapone nella parte inferiore del forno.
3 Accendere il forno con aQuaSmart per 15 minuti a 200º.
4 Spostare il regolatore di temperatura da 200 ºC a 0 ºC. Far raffreddare il forno per 20 minuti.
5 Spostare la funzione AquaSmart su 0. Pulire con uno strofinaccio o un panno morbido.

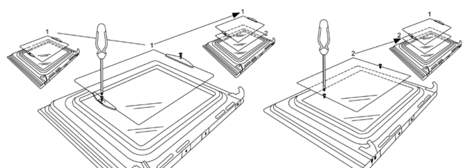
PEZZI SMALTATI VETRIFICATI

Utilizzare soltanto pulitrici consigliate per questo tipo di materiale - evitare i prodotti a base di cloruro come la candeggina.

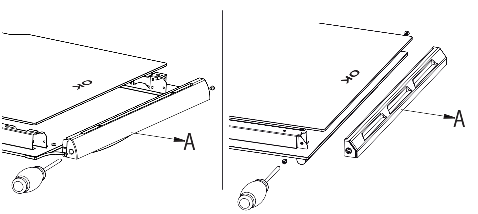
VETRO DELLO SPORTELLO

Non usare prodotti abrasivi, che potrebbero danneggiarlo. Tenere presente che eventuali graffiature sulla superficie di vetro potrebbero causare guasti pericolosi.
Per agevolare la pulizia, si può estrarre il vetro interno dello sportello. Di seguito si dettaglia la procedura di smontaggio del vetro, da applicare con i tre tipi di sportello esistenti.

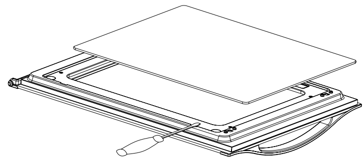
Sportello del Tipo A
Una volta tolte le viti di fissaggio del vetro ubicato sul lato interno dello sportello, estrarre quest'ultimo facendo molta attenzione. Nei modelli muniti di tre vetri è possibile estrarre anche quello intermedio. La procedura sarà la stessa descritta in precedenza.



Sportello del Tipo B1 / B2
Una volta tolte le viti di fissaggio del supporto superiore del vetro, tirare quest'ultimo verso la direzione "A", finché si potrà estrarlo. Nei modelli a tre vetrí è possibile estrarre anche quello intermedio.



Sportello del Tipo C
Fare leva leggermente con un cacciavite piatto, mettendolo nella scanalatura come mostra l'illustrazione.

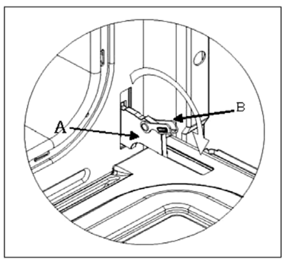


Quando si monta di nuovo, si dovrà verificare che il vetro sia posizionato correttamente nell'incavo esistente fra lo sportello e il suo contorno.

COME ESTRARRE LO SPORTELLO DAL FORNO

Per agevolare la pulizia all'interno del forno, si potrà estrarre lo sportello. Di seguito si dettaglia la procedura di smontaggio del vetro, da applicare con i tre tipi di sportello esistenti.

Sportello del Tipo A / B2
Le cerniere "A" sono munite di perni mobili "B".
Sollevando il perno "B", la cerniera esce dal suo alloggiamento.
Di seguito, chiudere lo sportello fino a raggiungere la posizione intermedia.
A questo punto sollevare lo sportello ed estrarlo, facendolo scivolare verso l'esterno; per eseguire l'operazione si dovranno afferrare i lati del medesimo vicino alle cerniere.
Per montare di nuovo lo sportello, innanzitutto si dovranno fare scivolare le cerniere dentro le scanalature. Di seguito, aprire completamente lo sportello.
Non dimenticare di far ruotare i due perni mobili "B" utilizzati per fissare le due cerniere prima di chiudere lo sportello (Fig. 3).

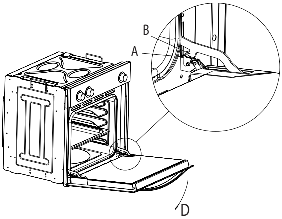


AVVISO

- Fare attenzione a non togliere il sistema di bloccaggio delle cerniere mentre si estrae lo sportello, visto che il mecanismo della cerniera farebbe ritorno in maniera brusca.
- È assolutamente proibito immergere lo sportello in acqua.

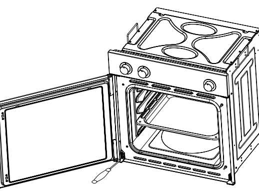
Sportello del Tipo B1
Aprire lo sportello del tutto, fino a raggiungere la posizione "D".
Sollevare i due anelli mobili "A" delle cerniere fino a sostenere il punto "B".
Di seguito, chiudere lo sportello fino alla posizione intermedia.
Sollevare lo sportello ed estrarlo facendolo scivolare verso l'esterno; per eseguire l'operazione si dovranno afferrare i lati del medesimo vicino alle cerniere.

Per montare di nuovo lo sportello, innanzitutto si dovranno fare scivolare le cerniere dentro le scanalature. Di seguito, aprire completamente lo sportello.
Non dimenticare di far ruotare i due anelli mobili "A" utilizzati per fissare le due cerniere prima di chiudere lo sportello (Fig. X).



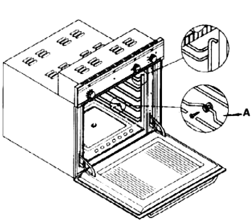
AVVISO
- **Fare attenzione a non togliere il sistema di bloccaggio delle cerniere mentre si estrae lo sportello, visto che il meccanismo della cerniera farebbe ritorno in maniera brusca.**
- **È assolutamente proibito immergere lo sportello in acqua.**

Sportello del Tipo C
Aprire lo sportello e tenerlo saldamente.
Servendosi di un cacciavite adatto, togliere la cerniera inferiore dalla parte fissata al forno.
Di seguito, togliere la cerniera superiore dal suo alloggiamento ed estrarre lo sportello.
Per montare di nuovo lo sportello, eseguire l'operazione al contrario.

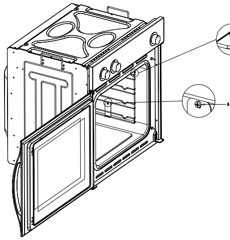


Accessori in dotazione con il forno (Fig.4)

Il forno potrà essere dotato di guide laterali che vanno fissate alla parete del medesimo. Inserire in codeste guide laterali le griglie e il vassoio di serie. Di seguito, si specifica la procedura di smontaggio delle guide da applicare con i due tipi esistenti.
Griglia del Tipo 1
Per estrarre le guide laterali, sarà sufficiente esercitare una leggera pressione verso il basso sul punto A.



Griglia del Tipo 2
Per estrarre le guide laterali, si dovrà togliere la vite adoperando un cacciavite adeguato; spostare verso l'alto la griglia finché verrà rilasciata.



ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Il presente apparecchio deve essere installato da una persona competente, ai sensi delle attuali normative di sicurezza del RU riportate di seguito oppure quelle equivalenti della Normativa Europea:

Disposizioni urbanistiche (pubblicate dal dipartimento dell'ambiente).
Normative urbanistiche (pubblicate dal dipartimento di sviluppo della Scozia).
Disposizioni di cablaggio IEE.
Elettricità nelle disposizioni del lavoro.

AVVIAMENTO PRELIMINARE DELL' APPARECCHIO

Quando si rimuove l'imballaggio verificare che vi siano i seguenti pezzi:
- Manuale di Istruzioni ed installazione
- griglia da forno
- 1 vassoio
- Viti e tapini per fissare l'apparecchio nell'alloggio

COLLOCAZIONE DELL'APPARECCHIO (vedere la Fig. 5)

Questi apparecchi appartengono alla Tipologia I.
Il collegamento a terra è obbligatorio ai sensi di legge. Il fabbricante non si assume alcuna responsabilità qualora non si rispettino le normative contro gli infortuni domestici.

IMPORTANTE

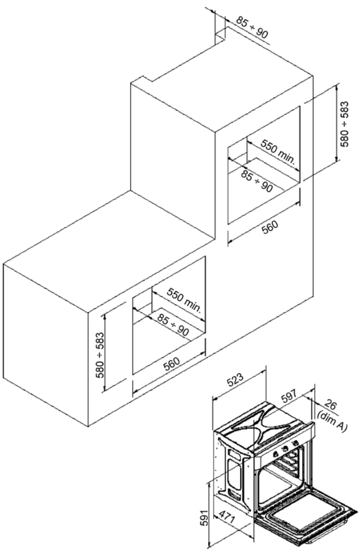
Il mobile o l'armadio adiacente ed i materiali utilizzati durante l'installazione devono essere resistenti agli aumenti di temperatura minima di 85 ºC rispetto alla temperatura ambiente durante l'uso dell'apparecchio.
Alcuni tipi di mobili da cucina in vinile o laminati sono particolarmente propensi a riportare danni, come per esempio lo scolorimento causato spesso da temperature inferiori a quelle indicate. Se l'apparecchio viene installato senza rispettare detto limite di temperatura o viene collocato a meno di 4 mm dagli armadi adiacenti, la responsabilità sarà del proprietario.

AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

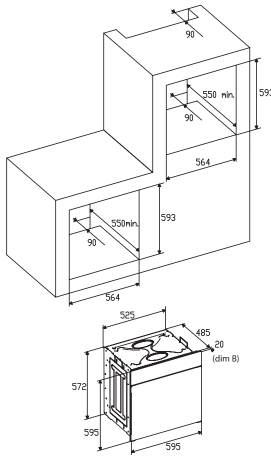
1. Il forno deve essere installato in uno spazio standard di 600 mm, come si indica nella Fig. 5, sia al di sotto di un piano cottura che in una colonna.
2. Nell'inserire il forno in una colonna è indispensabile, per assicurare una ventilazione sufficiente, estrarre il pannello posteriore del mobile e lasciare una apertura di almeno 85-90mm come indicato nella Fig. 5.
3. Verificare che il forno sia stato fissato in maniera sicura nell'apposito vano. Il fissaggio del forno nell'armadio si realizza con 4 viti "A" Fig. 5. Una in ogni angolo della cornice dello sportello del forno.

Fig. 5: Distanze di installazione per forni elettrici semplici di 60 cm di ampiezza (la forma della parte superiore può variare) e l'incasso nell'armadio.

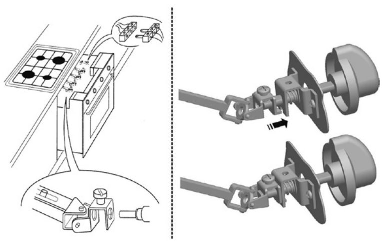
MISURE PER L'INCASSO DEL FORNO CON SPESSORE SPORTELLO 26 mm (dim A)



MISURE PER L'INCASSO DEL FORNO CON SPESSORE SPORTELLO 20 mm (dim B)

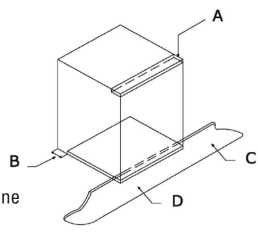


4. Qualora si tratti di forni polivalenti installare i cardini come si osserva nella figura nº6.



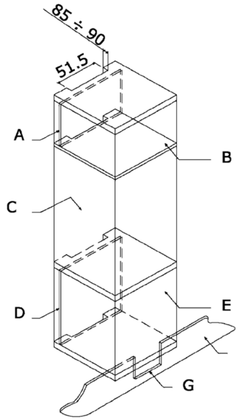
A. La guida di supporto si deve rimuovere
B. Distanziamento di 75-90 mm tra la parete e la parte posteriore dello scaffale di supporto e la base dell'armadio
C. Battiscopa
D. Parte frontale del falso cassetto da montare

Fig. 7: Requisiti di ventilazione e rifilatura per l'installazione di un forno elettrico semplice in un'unità di cucina standard. Requisiti di ventilazione minimi per gli scaffali superiori, di base e di supporto della parte posteriore dell'unità.



A. Pannello posteriore
B. Spazio di immagazzinamento
C. Rimuovere la parte posteriore di questa sezione
D. Pannello posteriore
E. Spazio di immagazzinamento
F. Battiscopa
G. Riquadro di ventilazione minimo 80 cm^2

Fig. 8: Requisiti di ventilazione e rifilatura per l'installazione di un forno elettrico semplice in un armadio alto.



COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione di rete indicata nella targhetta di specifiche coincida con la tensione della rete domestica.
Per le installazioni elettriche, si raccomanda la registrazione NICEIC.

AVVERTENZE - Il presente apparecchio si deve collegare a terra.
Il presente apparecchio si deve allacciare ad un interruttore automatico bipolare da 13 A con la presa protetta, che abbia una separazione di contatti di 3 mm posta in un luogo facilmente accessibile assieme all'apparecchio.

IMPORTANTE

I conduttori del cavo di alimentazione di rete sono codificati attraverso i seguenti colori:

Verde e giallo - terra
Blu - Neutro
Marrone - linea

- Il conduttore verde e giallo si deve collegare all'isolatore passante indicato con "E" oppure con il simbolo di terra o con in verde e giallo.
- Il conduttore blu si deve collegare all'isolatore passante indicato con "N".
- Il conduttore marrone si deve collegare all'isolatore passante indicato con "L".
- Il cavo, non deve arrivare in nessun punto ad una temperatura superiore ai 50 ºC rispetto alla temperatura ambiente.
- Se il cavo di rete è danneggiato, deve essere sostituito da un cavo o un complesso speciale fornito dal fabbricante o dal servizio post-vendita.

SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE DI RETE

Se è necessario sostituire il cavo di alimentazione di rete, procedere nel seguente modo:

1. Staccare l'apparecchio dall'alimentazione, svitare le viti di fissaggio e rimuovere il pannello posteriore.
2. Svitare le viti di fissaggio e quelle degli isolatori passanti per liberare il cavo esistente.
3. Montare il cavo di sostituzione che deve adempiere le specifiche indicate nei dati tecnici, assicurando il collegamento adeguato dei codici colorati e verificando che tutte le viti siano state avvitate correttamente.

MANUTENZIONE

Prima di realizzare la manutenzione, staccare l'apparecchio dalla alimentazione elettrica.
Durante il periodo di garanzia, se è necessario si devono si devono prenotare tutti gli interventi del servizio al Centro Servizio di assistenza tecnico del fabbricante. Tenere presente che l'intervento o la riparazione realizzata da personale non autorizzato priva la garanzia di validità.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA DEL FORNO
(Non rientra in garanzia.)

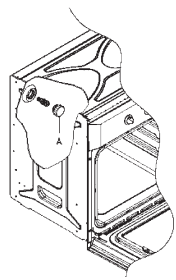
Il forno è provvisto di una lampadina dalle seguenti specifiche: 15 W o 25 W, 300 ºC e tipo E-14

ATTENZIONE: Staccare l'apparecchio dalla alimentazione elettrica, rimuovere lo sportello del forno (come indicato in precedenza), nonché gli scaffali del forno.

Rimuovere il rivestimento protettivo in vetro della lampadina girando in senso antiorario. Fig. 9 (A)

Svitare la lampadina vecchia e smaltirla in maniera sicura e ecologica, sostituirla con una della tipologia indicata nei dati tecnici e montare di nuovo la protezione.

AVVISO - La protezione in vetro potrebbe essere saldamente avvitata e, pertanto, possono essere necessarie delle tenaglie per svitarla.



CURA E SOSTITUZIONE DEI RIVESTIMENTI CATALITICI

(Quando sono montati, i rivestimenti non rientrano nella garanzia dell'apparecchio).

Perché i rivestimenti siano "sempre puliti" qualora vi siano delle macchie persistenti il forno si deve riscaldare ad un minimo di 200 °C, si evita in questo modo che le macchie diventino permanenti.
Se si lascia che i rivestimenti diventino neri e brillanti li si dovrà sostituire con degli altri nuovi. Rimuovere tutti gli accessori interni per facilitare la sostituzione dei rivestimenti.
I rivestimenti di ricambio si possono acquistare direttamente presso la Sezione di Ricambi del fabbricante (ulteriori informazioni nella copertina) Indicare gli estremi del tipo di prodotto riportati nella targhetta specifiche e/o il numero di serie dell'apparecchio nel realizzare l'ordine.

DATI TECNICI

DIMENSIONI INTERNE

Altezza: 340 mm
Ampiezza: 440 mm
Profondità: 390 mm
Volume utile: 59 litri

DATI ELETTRICI

Tensione nominale:
220 V - 240 V ~ 50 Hz
Collegamento di alimentazione: 13A (interruttore automatico bipolare con la presa protetta, con separazione di contatti di 3 mm)

ASSORBIMENTO DI POTENZA

Resistenza inferiore: 1,30 kW
Resistenza superiore: 0,90 kW
Resistenza ventilatore: 2,30 kW
Resistenza Grill: 1,35 kW

Cavo di alimentazione di rete:
3 x 1,5 mm^2 tipo H07RN-F <HAR>

Lampadina del forno:
15 W - 25 W / 300 °C vite tipo E-14

Il fabbricante declina ogni responsabilità derivante da danni personali o materiali causati da un'installazione non adeguata o da un impianto non a norma.

Il fabbricante si riserva il diritto di adattare e realizzare le modifiche considerate necessarie ed utili senza previo avviso.

NL

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

Dank U voor de aankop van een van onze produkten. Wij hopen dat U de beste prestaties ervan krijgen. Wij adviseren de aanwijzingen en tips in dit handboek zorgvuldig te volgen ten juiste gebruik van onze produkten.
Het naamplaatje van de oven wordt met het apparaat meegeleveerd. Het plaat kan worden gelezen als de deur wordt open gemaakt en het omvat alle identificatiegegevens van het apparaat. U moet naar deze gegevens verwijzen als U onderdelen bestellt.

ALGEMENE INFORMATIE

Les dit handboek zorgvuldig door alvorens het apparaat te gebruiken. Het is heel belangrijk dat u alle controlefunkties begrijpen alvorens met uw apparaat te koken.
Let goed op alle adviezen en tips onder de titel “BELANGRIJK – Waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften”.

- Dit apparaat is geschikt voor huiselijk gebruik en kan in een standaard keukenkast of ander meubel worden geintegreerd.
- Ten gebruik in voertuigen, bv karavanen, let op de passende aanwijzingen in de Opstellingsaanwijzingen.
- Door ieder ander gebruik, met een ander doel of in een ander omgeving zonder de uitdrukkelijke aanneming van de fabricant wordt de garantie of ieder verantwoordelijkheid ongeldig.
- Uw nieuw apparaat is gegarandeerd tegen elektrische of mechanische fouten, onder bepaalde uitsluitingen, die en de Garantievoorwaarden van de Fabricant worden aangegeven.
- De bovengenoemde voorwaarden hebben geen invloed op uw statutaire rechten.

Alvorens het apparaat te gebruiken, zorg ervoor, dat uw alle verpakkingen of bedekkingen weg heeft genomen. Om voor de milieubescherming te werken, scheid de verschillende verpakkingsmaterialen en gooi ze weg conform de plaatselijke wetgeving.
De verpakking zijn milieuvriendelijk en kunnen herhaald of gerecycleerd worden. Door het recycleren van een verpakking kan men meer aan grondstoffen sparen en de volume industriele en huiselijke vuil verminderen.
Voor nadere informatie over afvalophaling raadpleeg de plaatselijke milieubestuur.
Bij het eerste gebruik kan de beschermingsbedekking een geur verspreiden; dit verdwijnt na een korte tijd.

Het symbool op het produkt of de verpakking duidt aan, dat dit produkt geen gewone huiselijk afval. Dit produkt dient in een punt ter zameling en recycling van elektrisch en elektronisch alval. Zorg ervoor, dat dit product op een juiste manier wordt weggegooid, om eventuele beschadigingen aan het milieu en openbare gezondheid te vermijden, die bij een niet juiste behandeling van dit produkt kunnen ontstaan. Voor nadere informatie over de recycling van dit produkt, neem contact op met Uw gemeentebestuur, het dienst huisafval of de winkel waar U dit produkt heeft gekocht.

Dit apparaat werd gefabriceerd en verdeelt volgens de belangrijkste eisen van de volgende EUROPESE REGELINGEN EN EEG NORMEN:

Logo EG - 93/68 Laagspanning- 73/23 EMC-89/336
Veiligheidsnormen - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6.

Dit apparaat voldoet aan de vereisen ten vermeiden van radiostoringen.
De fabricant voert een beleid ter constante verbetering van zijn producten; daardoor behoudt hij zich het recht om zonder voorafgaande kennisgeving de producten te wijzigen of aanpassen.

BELANGRIJKE AANWIJZING

WAARSCHUWING en VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Dit apparaat voldoet aan de hele tegenwoordige europese wetgeving. Toch wil de fabricant ervoor waarschuwen, dat de oppervlakten van het apparat gedurende het gebruik warm worden en blijven warm na het uitschakelen.
- Daarom adviseert de Fabricant om het apparat buiten het bereik van baby’s en kleine kinderen te houden.
- Indien het overmijdelijk is, dat kinderen in de keuken zijn, moeten ze altijd onder de uiterste waakzaamheid blijven.
- Het is ook aanbevelenswaardig, dat U het oven heel zorgvuldig gebruikt en schoonmaakt. Les het paragraaf over schoonmaken en onderhoud door.
- Plaats geen zware voorwerpen op de oven en leun niet op de deur om ze open te maken; anders kunnen de scharnieren worden beschadigd.
- Laat geen warme olie of vet onverzorgd achter; er bestaat brandgevaar.
- Plaats geen pan of bakplaat op de onderste deel van de oven en bedek ze nooit met aluminiumfolie.
- Bewaar geen vlaambare voorwerpen in de oven; er bestaat brandgevaar.
- Laat geen elektrische toebehoeren of snoeren in contact met de warme delen van het apparaat komen.
- Gebruik dit apparaat nooit voor bijzonder verhitten of om kledingen uit te drogen.
- Installeer het apparaato noit dichtbij gordijnen of meubel met bekledding.
- Probeer nooit om aan de deur van apparaten in de keuken te trekken om ze te verplaatsen; anders kunt U het apparaat beschadigen.
- Indien de rubbernaad heel vies is, kan de deur niet volkomen worden gesloten toen de oven is in werking. De voordeuren van de aangrenzende meubelen kunnen worden beschadigd. Houd de rubbernaad van de oven altijd schoon.
- Het apparaat wordt warm aan het werken. Voorzicht: raak aan geen verwarmingselementen binnen de oven.
- Maak de oven voorzichtig open. Er kan warm stoom uitkomen en verbrandingen aan de personen, die dichtbij staan, veroorzaken.
- Giet geen water in een heel warme oven. Anders kan de email worden beschadigd.

- Dit apparaat dient op een juiste manier door een vakkundig worden geïnstaleerd, volgens de aanwijzingen van de fabricant.
- De Fabricant neemt geen verantwoordelijkheid op zich voor persoonlijke of zakelijke beschadingen als gevolv van een onjuist gebruik of installatie van dit apparaat.
- Bij het gebruik geeft het apparaat warmt, stoom en vochtigheid. Vermeid allerlei persoonlijke schaden en zorg ervoor, dat de ruimte genoeg is geventieleerd. Bij een langdurig gebruik, kan er extra ventilatie nodig worden – raadpleeg Uw installateur voor ieder vraag over de nodige volume.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Bewaar dit Gebruikshandboek voer toekomstige raadpleging of voor het gebruik door een persoon, die niet met het apparaat vertrouwd is.
Alvorens de oven te gebruiken, maak ze zorgvuldig schoon met niet schurend zeep en lauw water. Plaats de rooster en de bakplaat in hun respektieve geleidebed. Daarna, schakel de oven op de hoogste temperatuur gedurende ca. 20 minuut om ieder rest van vet, olie of hars te verwijderen, die gedurende het keuken onaangename geuren kunnen veroorzaken.

OPGELET: Gedurende dit eerst keuken kan er een beetje stoom of een onaangenaam geur uit de oven komen. In dit geval, ventileer de ruimte totdat de eerste funktie is volledig uitgevoerd.
Un is de oven klaar voor het gebruik.
Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huiselijk gebruik.
Gebruik deze oven alleen om voedsels te koken.

GEBRUIK VAN DE OVEN

De oven wordt door een thermostaat tussen 50 °C en/of 250 °C geregeld, afhankelijk van de gewenste temperatuur. Het controlelampje voor de thermostaat gaat aan of uit om de temperatuurcontrole gedurende het gebruik aan te duiden.
De gewenste wijze van braden word door middel van de multifunktie contoleknop gekozen. De mogelijke funkties zijn:

A. OVENLICHT. Automatisch bij het braadmodus vor ieder model. De ovenlicht brandt stets als de oven in werking is.

B. MODE CONVECTIE. Funktie voor traditioneel braden met verwarming uit ieder element: boven en beneden.

C. BOVENWARMTE. Dit is voor zacht braden en grillen geschikt, zoals om gekochte schotels warm te houden.

D. ONDERWARMTE. Voor langzaam braden en om schotels te verwarmen.

E. BOVEN- EN ONDERWARMTE + HETELUCHT. Door de ventilator is de verwarming gelijkmatikg; voorts bestaat de mogelijkheid om tegelijkertijd verschillende schotels op verschillende niveaus te bakken.

F. ONDERWARMTE + HETELUCHT. Verwarming door halveconvectie door middel van de onderste verwarmingselement voor verfijnde schotels.

G. CONVECTIE + HETELUCHT. Verwarming door middel van convectie uit de onderste en bovenste verwarmingslementen voor een gelijkmatig bakken.

H. GRILLEN. Om voedsel te grillen en roosteren.

I. MAXI-GRILLEN. Dezelfde werkwijze als in de vorige positie, maar met een groterre grillenoppervlakte.

J. GRILLEN + HETELUCHT. Snel grilleren voor voedselsoorten die van binnen zacht moeten blijven. Bij het bakken met luchttoevoer is dit de meest efficiënte functie op energetisch vlak.

K. ONTDOOIEN. De ventilator werkt zonder verwarmingsfunktie om de ontdooitijd te verminderen.

NUTTIGE TIPS

- Alvorens de oven aan te schakelen, zorg ervoor, dat alle toebehoeren, die niet nodig zijn, buiten de oven zijn.
- Laat de oven tot de gewenste temperatuur branden.
- Plaats de bakplaatken in de midden van de oven en laat een afstand tussen bakplaatken als u meer dan een gebruik, zodat de lucht kan circuleren.
- Indien u een vruchtentaart wil bakken, moet de bakplaat niet te vol zijn. De uit de bakplaat druppelende vruchtensap veroorzaakt vlekken die ongemogelijk zijn te verwijderen.
- Plaats geen bakplaat op de onderste deel van de oven en bedek ze niet met aluminiumfolie. Dit kan een thermische accumulatie veroorzaken. De brad- en baktijden komen niet meer overeen en de email kan worden beschadigd.
- Maak de deur niet te vaak open om de voedsel te zien (de verlichting brandt stets gedurende het bakken).
- Maak de deur heel zorgvuldig open om het contact met de warme delen en het stoom te vermijden.

AANWIJZINGEN TEN BAKKEN

Raadpleeg de informatie op de voedselsverpakkingen om de baktemperatuur en –tijd te leren kennen. Indien U al met de werking van Uw apparaat bent vertrouwd, kunt U alle temperaturen en tijden veranderen om ze aan Uw persoonlijke smaak aan te passen. Controleer dat de diepvriesprodukten volkomen ontdooien alvorens ze te bakken, tenzij er anders op de verpakking wordt aangegeven.

Soort gerecht	Temp. °C	Geleider	Bereidingstijd in minuten Geadviseer Persoonlijk
Gebak met geklpt deeg in bakvorm			
Biscuit en klein gebak	175	2	55-65
Taart	175	3	60-70
Kruimeldeeg			
Taartbodem	200	3	08-10
Taartbodem met kwarkvulling	200	3	25-35
Taartbodem met vruchten	200	3	25-35
Gebak met gerezen deeg in bakvorm			
Taarbodem	180	3	30-45
Zachte brood 1 kg meel	200	3	25-35
Klein gebak			
Kruimeldeeg	200	3	10-15
Beignets	200	2	35-45
Koekjedeeg	200	3	15-20
Lasagne	225	2	40-50
Vlees (bereidingstijd per cm. dikte)			
Langdurend gebakkene vlees	200	2	120-150
Kortdurend gebakkene vlees	200	2	60-90
Gehaktballen	200	2	30-40
Pluimvee			
Eend 1 1/2 Kg	200	2	120-180
Gans 3 Kg	200	2	150-210
Braadkip	200	2	60-90
Kalkoen 5Kg	175	2	240-260
Wildbraad			
Haas	200	2	60-90
Gebraden ree	200	2	90-150
Gebraden hert	175	2	90-180
Groenten			
Aardappelen uit de oven	220	2	30-40
Groenten pudding	200	2	40-50
Vis			
Forel	200	2	40-50
Zeebrasem	200	2	40-50
Pizza	240	3	10-20
Grillen			
Kotelet		4	8-12
Worst		4	10-12
Gegrillde kip		2	25-35
Gegrillde kalfsvlees 0,6Kg			50-60

* De aantal geleiders neemt heeft betrekking op de laagste (behalve de bodem van de oven, omdat de bakplaat niet op de boden kan liggen)

DE GEGEVENS ZIJN NADERINGEN, OMDAT DE BEREIDINGSWIJZE EN –TIJD ANDERS ZIJN VOLGENS DE HOEVEELHEID EN KWALITEIT VAN DE VOEDSEL.

OM HET GRILL TE GEBRUIKEN

Plaats het gerecht op de rooster of en heel lage bakplaat. De rooster dient op de hoogste positie te worden geplaatst, terwijl de bakplaat om de vet te ontvangen moet op de laagste positie liggen. Schakel de keuzeschakelaar voor het grill op de , positie al Uw oven van ventilatie is voorzien, of op de positie , , in een multifunktie-oven.
Afhakelijk van het soort gerecht (vlees, vis, pluimvee, ezv.) kan het nodig zijn om het gerecht om te draaien om alle oppervlakten aan het grill bloot te stellen. Wij geven vervolgens sommige bereidngstijden, uitsluitend als orientatie:

Gegrillde gerechten	Bereidingstijd in minuten Geadviseerd
Niet te dikke vleesstukken	4-6
Normale vleesstukken	5-8
Vis zonder schubben	8-10
Vis (b.v. forel, zalm)	12-15
Worst	10-12
Sandwich	2-5

WAARSCHUWING

- Gebruik geen aluminiumfolie om de bakplaat te beddeken bij het grillen of verwarmen.
- Plaats geen aluminiumfolie onder het grill – aluminium is heel reflecterend en kan het grillenonderdeel beschadigen.

GEBRUIK VAN DE ELEKTRONISCHE TIMER MET 6 TOETSEN

Funktiebeschrijving van de 6 toetsen:

 Waarschuwingsalarm

 Automatisch koken (duur)

 Eind van de bereidingstijd (eindtijd)

 Handwerking

 Verminderingknop voor ieder programma

 Verhogingsknop voor ieder programma

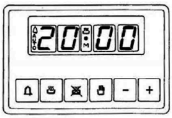
Betekenis van de verlichtingssymbolen:

Betekent, dat er een programma wordt uitgevoerd of dat de oven op handwerking is.

Geprogrammeerde geluidsalarm.

Plus “AUTO” (beide flikkerend): Programatiefout.

AUTO: AUTOMATISCH PROGRAMMA
(**Flikkerend**): Regelaar op “automatische” positie, maar niet in of aan het eind van een programma. (Vaste verlichting): Regelaar op automatische positie, geprogrammeerd.
Geen symbool gaat branden, behalve de klokcijfers: er is een geprogrameerde wachttijd.



Programmeringsfunkties:
24-uur displayklok.
Geluidssignaal (max. 23 uur en 59 minuten).
Automatische programmering (bereidingsbegin en -eind).
Half-automatische programmering (alleen bereidingsbegin of –eind)
De timer werkt alleen als het apparaat aan het elektrische net is aangesloten.

Elektronisch klok
Onmiddelijk na de aansluiting (ook naar een eventuëel afsluiting van stroom) verschijnen DRIE flikkerend cijfers op het display.
Om de juiste uur aan te geven, is het nodig om gelijktijdig op + en GELIJKTIJDIG op een van de toetsen of te drukken, totdat de gewenste uur op het display verschijnt.
Er is een aannemingstijd van 5 seconden wanneer U op geen toets mogen drukken.
De wijzingssnelheid van het display wordt aanmerkelijk verhoogd een paar seconden nadat U op de toetsen en begint te drukken.

Handwerking
(Zonder programmering)
Om de oven zonder programmering te gebruiken, is het nodig om het flikkerende “AUTO” symbool uit te maken. Daarvoor, druk op de toets .
Brandt het symbool “AUTO” vast (dit betekent, dat de oven is geprogrammeerd) moet het programma eerst worden geannuleerd door middel van de aanduiding moet 0 zijn.

Automatische bereiding.
(Bereidignsbegin en -einde)
1) Programmeer de bereidingstijd door middel van .
2) Programmeer het bereidingseinde door middel van .
3) Kies de gewenste temperatuur en funktie door middel van de thermostaat en keuzeschakelaar.
Na deze werkzaamheden verschijnt het symbool “AUTO” vast op het display, om aan te duiden, dat de oven is geprogrameerd worden.

Voorbeeld:
U wenst een gerecht 45 minuten bereiden, dat om 14:00 uur moet klaar zijn.
• Druk om 0.45 op het display aan te geven.
• Druk om 14.00 op het display aan te geven.
Na deze werkzaamheden verschijnt de tegenwoordige uur op het display, zoals het symbool «AUTO» om aan te duiden, dat Uw programma in het geheugen staat.
Om 13.15 u. (14.00 u. minder 45 minuten), wordt de oven automatisch aangeschakeld, gedurende de bereiding verschijnen de symbolen en «AUTO».
Om 14.00 h. komt de bereiding automatisch aan het eind, en de geluidssignaal komt intermitterend uit. Druk op om ze uit te schakelen.

Half-automatisch werking

A. Programmering van de duur van de bereidingstijd
Druk op de toets om funktie van de duur van de bereidingstijd te kiezen en stel de tijd in.
De oven gaat onmiddelijk aan en het symbool «AUTO» met verschijnt op het display. Na de geprogrammeerde tijd komt de bereiding aan het eind en de geluidssignaal wordt intermitterend afgegeven. Doe als boven aangegeven om de toon te stoppen.

B. Programmering van het einde van de bereidingstijd
Druk op de toets om de funktie van het einde van de bereidingstijd te kiezen en stel de tijd in. De oven gaat onmiddelijk aan en op het display verschijnt het symbool «AUTO» met .
Als de huidige tijd overeenstemt met de tijd van het einde van de bereiding, dan gaat de oven uit en wordt een geluidssignaal intermitterend afgegeven.
Doe als boven aangegeven om de toon te stoppen. U kunt in iedere tijd de toestand van het programma zichtbaar maken door middel van de desbetreffende toets. U kunt ook het programma annuleren door middel van ; plaats ook de keuzeschakelaar op de 0 positie. Daarna, druk op om de oven voor handwerking voor te bereiden.

Elektronische alarm
De «timer» funktie bestaat uitsluitend uit een geluidssignaal die voor een een periode van ten hoogste 23 uur 59 minuten kan worden geregeld. Om de tijd te regelen, druk op de toets en gelijktijdig (+) of (-) totdat de gewenste tijd op het display verschijnt. Na het regelen, verschijnt op het display weer de tijd naast het symbool . Het aftellen begint onmiddelijk en kan op het display in iedere tijd zichtbaar worden gemaakt, door het drukken van de toets. Na deze tijd gaat het symbool uit en een intermitterende geluidssignaal wordt afgegeven; druk op de toets om de signaal te stoppen. De waarschuwingsalaarm stuurt geen funktie van de oven.

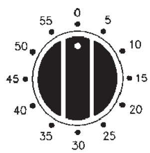
BEMERKINGEN

- Is er een instellingsfout, dan wordt het door een geluidssignaal een een flikkerend “AUTO” symbool aangegeven. Annuleer de instelling door middel van de toets, daarna voer de juiste programmering uit.
- De geluidssignaal aan het einde van een programma duurt zeven minuten tenzij de toets wordt gedrukt. Aan het einde van deze tijd flikkert het symbool “AUTO” door.
- De geluidssignaal heeft drie toonafstellingen, laag, midden en hoog. Om de toon in te stellen, controleer dat de timer in handwerking is, daarna druk op de toets en houd ze gedrukt om de gekozene toon te horen. Laat de toets los, druk nog eens en houd gedrukt om een andere toon te kiezen. Herhaal de vorige voortgang totdat de gewenste toon wordt gehoord.

OPGELET! De afsluiting van stroom veroorzakt het annuleren van de geprogrammeerde funkties, de klokfunktie ingesloten. Als de stroomtoevoer wordt teruggegeven, verschijnen drie flikkerende nullen en het apparaat kan weer geprogrammerd worden.

GEBRUIK VAN DE MECHANISCHE TIMER

Nadat de thermostaat op de gewenste posities wordt geplaatst, draai de knop met de klok mee tot de eindpositie en dan tegen de wijzers van de klok tot de gewenste tijd; na deze tijd gaat een zoemer klinken. Dit dient alleen om het einde van de tijd aan te duiden en stopt niet de huidige funktie.



SCHOONMAKEN VAN HET APPARAAT

BELANGRIJK

Als veiligheidsvoorschrift, voordat u het apparaat schoon gaat maken, moet u eerst de stroomtoevoer naar het apparaat uitschakelen.

Het schoonmaken van de niet-zelfschoonmakende delen van de oven moet worden gemaakt na het gebruik, als de oven uitgeschakel maar nog warm – niet te heet- is. Daardoor is gemmakkelijker om de vet van de panelen weg te nemen, omdat ze nog niet droog en hard is. Neem de zijhouders uit chroomdraad weg; trek de voorzijde naar boven om ze uit de wand te halen en neem ze uit de gaten aan de achterwand. Maak de oven schoon met een zachte doek met een verdunte ammoniaklosing; spoel uit en droog uit. Zijn er nog vlekken of resten, plaats een met ammoniak vochtige doek aan de achterkant, sluit de deur en was de oven naar een paar uren met warm water en een reinigingsvloeistof, spoel en droog zorgvuldig uit. De glazen buitendelen kunt u met een zachte doek, lauw water en een reinigingsmiddel schoonmaken; gebruik niet reinigingspoeder die schurend kunnen zijn.

Vermijd ook het gebruik vaan zure of alkalische stoffen (citroensap, azijn, zout, tomaat enz.) Vermijd het gebruik van produkten op basis van chloor, zuur of schuurstoffen, bijzonder voor het schoonmaken van email. Gebruik ook geen metalen schuurspons, die de oppervlakten kan beschadigen.
Gebruik geen hoogdrukreinigers of stoomreinigers om de oven schoon te maken.

Gewoonlijk is het genoeg om een zachte vochtige doek met warme reinigingsmiddel te gebruiken, maar voor harde resten adviseren wij het volgende:

REINIGINGSSYSTEEM VOOR OVENS VOORZIEN VAN AQUASMART-SYSTEEM

1 Interne onderdelen, bakplaat, rooster, zijroosters verwijderen.
2 200 ml zeepsop onderaan in de oven uitgieten
3 De oven instellen op de functie aQuaSmart gedurende 15 minuten op 200º
4 De temperatuurregelaar van 200 ºC naar 0 ºC instellen. De oven 20 minuten laten afkoelen.
5 De AquaSmart-functie op 0 instellen. Met een zachte doek of vaatdoek reinigen.

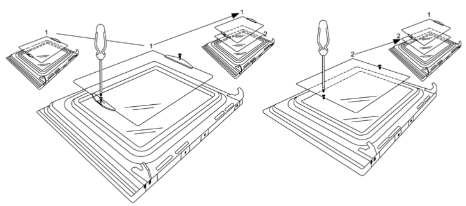
VERGLASTE EMAILDELEN

Gebruik uitsluitend reinigingsmiddelen, die geschikt voor dit soort materiaal zijn – gebruik geen produkten op basis van chloor, zoals loog.

GLAS VAN DE OVENDEUR

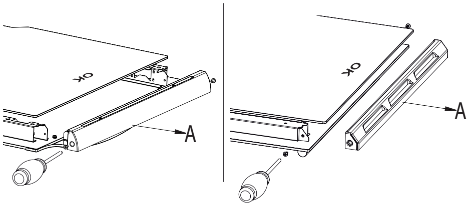
Gebruik geen schuurmiddelen die schade kunnen veroorzaken. Vergeet niet dat krassen op het glasoppervlak gevaarlijke defecten kunnen veroorzaken.
Om het reinigen makkelijker te maken, kan het binnenste glas van de ovendeur worden verwijderd. Hieronder wordt voor de drie bestaande deurtypen beschreven hoe u het glas kunt losmaken.

Deurtype A
Nadat u de bevestigingsschroeven van het glas aan de binnenzijde van de deur hebt losgedraaid, haalt u het glas voorzichtig uit de deur. In uitvoeringen met drie glazen kan ook het middelste glas worden gedemonteerd. De procedure daarvoor is dezelfde als die welke net werd beschreven.



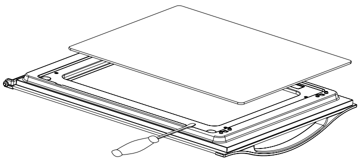
Deurtype B1 / B2

Nadat u de bevestigingsschroeven van de onderste steun van het glas hebt losgedraaid, trekt u de steun in richting “A”. Vervolgens kunt u het raam uit de deur schuiven. In uitvoeringen met drie glazen kan ook het middelste glas worden gedemonteerd.



Deurtype C

Gebruik zoals op de afbeelding voorzichtig een schroevendraaier met een platte kop als hefboom in de groef.



Wanneer u het glas terugplaatst, moet u nagaan of het correct in het frame van de deur en de rest van de omgeving gemonteerd is.

DEMONTAGE VAN DE OVENDEUR

Om de oven binnenin makkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd. Hieronder wordt voor de drie bestaande deurtypen beschreven hoe u ze kunt losmaken.

Deurtype A / B2

De “A”-scharnieren bevatten twee beweegbare scharnierbouten “B”.

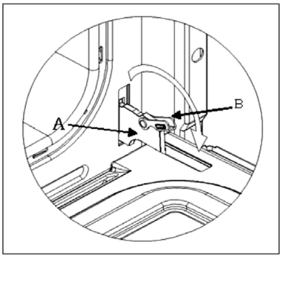
Wanneer scharnierbout “B” omhoog wordt gebracht, komt het scharnier uit zijn behuizing.

Doe de deur daarna half dicht.

Til de deur vervolgens naar omhoog en trek haar naar buiten. Houd de deur daarbij in de buurt van beide scharnieren vast.

Om de deur opnieuw te monteren laat u de scharnieren terug in hun gleuven schuiven en opent u de deur volledig.

Vergeet niet de twee beweegbare scharnierschroeven “B”, die u hebt gebruikt om de twee scharnieren vast te maken, aan te draaien voordat u de deur sluit (zie fig.). 3).



WAARSCHUWING

- Zorg ervoor dat u het blokkeringssysteem van de scharnieren niet verwijdert wanneer u de deur wegtrekt. Het scharniermechanisme zou immers bruusk terugspringen.
- Dompel de deur nooit onder in water.

Deurtype B1

Open de deur volledig tot in positie “D”.

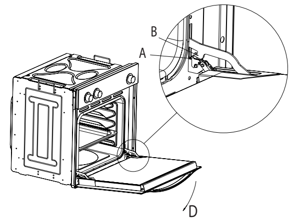
Til de twee beweegbare schakels “A” van de scharnieren op tot punt “B”.

Doe de deur daarna half dicht.

Til de deur vervolgens omhoog en trek haar naar buiten. Houd de deur daarbij in de buurt van beide scharnieren vast.

Om de deur opnieuw te monteren laat u de scharnieren terug in hun gleuven schuiven en opent u de deur volledig.

Vergeet niet de twee beweegbare schakels “A”, die u hebt gebruikt om de twee scharnieren vast te maken, aan te draaien voordat u de deur sluit (zie figuur X).



WAARSCHUWING

- **Zorg ervoor dat u het blokkeringssysteem van de scharnieren niet verwijdert wanneer u de deur wegtrekt. Het scharniermechanisme zou immers bruusk terugspringen.**
- **Dompel de deur nooit onder in water.**

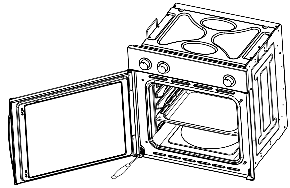
Deurtype C

Open de deur en houd ze goed vast.

Maak met een schroevendraaier het binnenste scharnier los aan het deel dat op de oven bevestigd zit.

Haal het bovenste scharnier uit zijn behuizing en trek de deur weg van de oven.

Om de deur terug te plaatsen doet u net het omgekeerde.

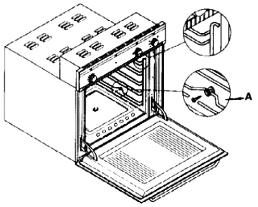


Accessoires van de oven (Fig. 4)

De oven kan uitgerust zijn met langsrails op de ovenwand. Plaats de roosters en de schotel op de langsrails. Hieronder wordt voor de twee bestaande railtypen beschreven hoe u ze kunt losmaken.

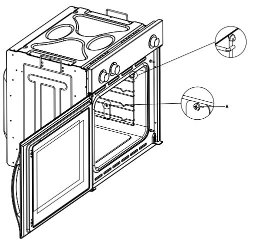
Type 1

Om de langsrails los te maken volstaat het lichtjes neerwaarts te duwen op punt A.



Type 2

Om de langsrails te verwijderen, moet u de schroef met een passende schroevendraaier losmaken en het rooster optillen tot het loskomt.



AANWIJZINGEN TER INSTALLATIE

Dit apparaat dient door een competente persoon te worden geïnstalleerd, conform de huidige uitvoering van de RU Veiligheidsregelingen en –voorschriften of de gelijkwaardige Europese Normen:
Stedebouwkundige regelingen (uitgegeven door de Afdeling voor het Milieu).
Stedebouwkundige normen (uitgegeven door de Afdeling voor Ontwikkeling in Schotland).
Verkabelingsstandaarden IEE.
Elektriciteit in arbeidsregelingen.

EERSTINGEBRUIKNEMING VAN HET APPARAAT

Als u het apparaat uit de verpakking neemt, controleer dat de volgende onderdelen zijn bijgeleverd:
- Installatie- en gebruiksaanwijzing
- bakrooster
- 1 bakplaat
- Schroeven en doppen om het apparaat in zijn plaats te bevestigen

OPSTELLING VAN HET APPARAAT (zie Fig. 5)

Deze apparaten worden als Klasse I beschouwd.
Ze moeten volgens de wet worden geaard. De fabricant neem geen verantwoordelijkheid op zich in het geval dat de Voorschriften ter Voorkoming van Ongevallen niet nagekomen werden.

BELANGRIJK

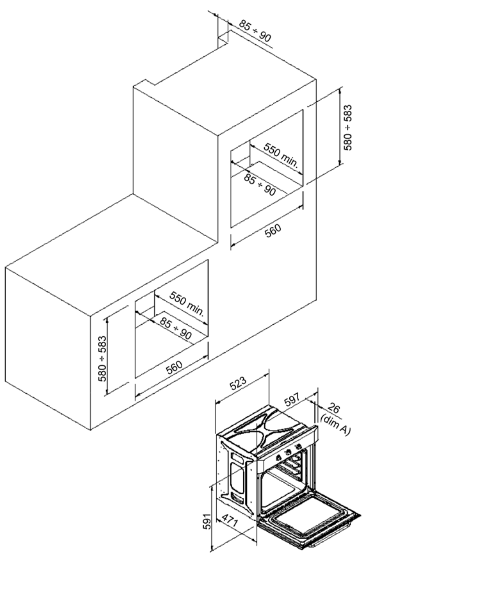
De aangrenzende meubel en alle voor de installatie gebruikene materialen moeten een temperaturverhoging van min. 85 ºC boven de luchttemperatuur gedurende het gebruik van het apparaat.
Sommige soorten keukenmeubelen uit vynil of folie kunnen door ontkleuring beschadig werden op temperaturen die lagere zijn dan de bovengenoemde. Indien het apparaat wordt geïnstalleerd zonder aan dit grens te achten of met een afstand van minder dan 4 m van de aangrenzende meubelen, zal de eigenaar verantwoordelijk voor de beschadigingen zijn.

AANMERKINGEN TER INSTALLATIE

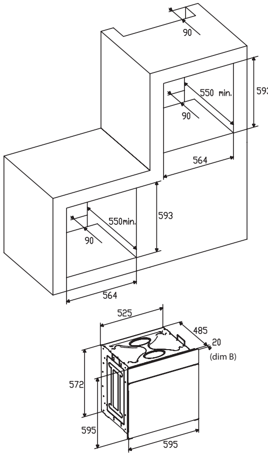
1. De oven dient in een standaard holte van 600mm, zie Fig. 5, hetzij onder een kookplaat of in een kolom.
2. Om de oven in een kolom te installeren is het nodig om een genoegende ventilatie te garanderen. Daarvoor, neem het achterpaneel van de meubel weg, om een afstand van min. 85-90mm – zie Fig. 5.
3. Controleer, dat de oven vast in de holte bevestigd is. De oven wordt aan de meubel met behulp van 4 “A” schroeven bevestigd – Fig. 5. Plaats een schroef in ieder hoek van de deuropening.

Fig. 5: Afstanden ter installatie van eenvoudige elektrische ovens van 60 cm breedte (de vorm van de boven ovenkast kan variëren) en hun bevestiging aan de meubel.

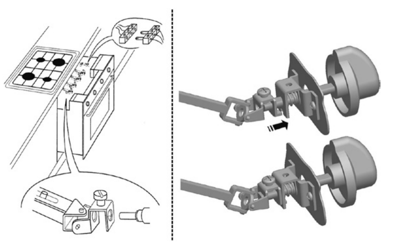
AFMETINGEN VAN INBOUW VOOR OVEN MET DEURDIKTE 26mm (dim A)



AFMETINGEN VAN INBOUW VOOR OVEN MET DEURDIKTE 20mm (dim B)

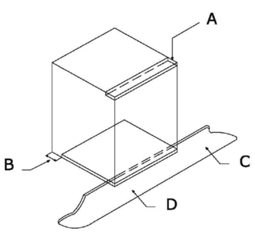


4. In het geval van multifunktie-ovens, installeer de cardankoppelingen zoals zichtbaar in Fig. 6.



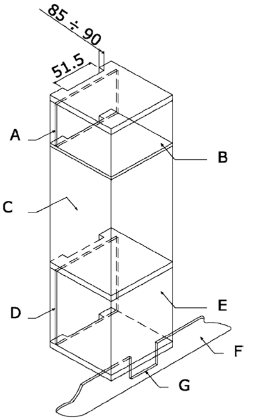
A. De geleider van de houder moet worden weggenomen.
B. Afstand 75-90 mm tussen wand en achterkant van de houder en de meubelbodem.
C. Sokkel
D. Voorzijde van de onechte lade, die gemonteerd moet worden.

Fig. 7: Ventilatie- en afstandeisen voor de installatie van een eenvoudig elektrisch oven in een standaard keuken.
Mindeste ventilatieeisen voor de bovenste rekken, bodem en houder van de achterkant.



A. Achterpaneel
B. Opslagruimte
C. De achterkant van dit deel wegnemen
D. Achterpaneel
E. Opslagruimte
F. Sokkel
G. Ventilatiegat min. 80 cm^2

Fig. 8: Ventilatie- en afstandeisen voor de installatie van een eenvoudig elektrisch oven in een hoge meubel.



ELEKTRISCHE AANSLUITING
Alvorens het apparaat aan te sluiten, controleer dat de spanning op het naamplaat met de netspanning overeenkomt.
Wij adviseren NICEIC register voor elektrische instalaties.

WAARSCHUWING – DIT APPARAAT MOET GEAARD WORDEN
Dit apparaat moet in een automatisch tweepolige schakelaar worden ingesloten, met een beschermde stopcontact, met 3 mm afstand tussen contacten en in een toegankelijke plaats dichtbij het apparaat.

BELANGRIJK

De toevoersnoeren hebben de volgende kleurcode:

Groen en geel - aard
Blauw - nul
Bruin - lijn

- De groene en gele draad moet aan de met een “E”, of het aardingssymbool of gele en groene kleuren aangeduidte klem worden aangesloten.
- De blauwe draad moet aan de met een “N” aangeduidte klem worden aangesloten.
- De bruine draad moet aan de met een “L” aangeduidte klem worden aangesloten.
- De snoer mag nergens warmer dan 50 ºC boven de luchttemperatur worden.
- Een beschadigde toevoersnoer moet onmiddelijk met een bijzondere snoer worden vervangen, die door de fabricant of zijn service wordt geleverd.

VERVANGEN VAN DE STROOMTOEVOERSNOER

Indien U de toevoersnoer moet vervangen, voer de volgende stappen uit:

1. Schakel het apparaat van het net uit, schroef de bevestigingsschroeven los en neem het achterpaneel weg.
2. Schroef de bevestigingsschroeven los en de schroeven van de klemmen om de bestaande kabel vrij te maken.
3. Monteer de nieuwe snoer, die de specifikatie onder Technische Gegevens moet nakomen. Zorg daarbij ervoor, dat de snoeren volgens de juiste kleurcode's zijn aangesloten en dat alle schroeven worden vastgeschroefd.

ONDERHOUD

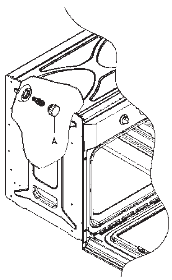
Alvorens onderhoudwerkzaamheden uit te voeren, schakel het apparaat uit het net.
Gedurende de garantietijd dienen alle nodige werkzaamheden aan de Technische Dienst van de fabricant opdragen. Bij elke reparatie of werkzaamheid door niet erkende personen wordt de garantie ongeldig.

VERVANGING VAN DE OVENLAMP
(Niet bedekt door de garantie van dit apparaat.)

De oven is van een lamp met de volgende kenmerken voorzien: 15 W of 25 W, 300 ºC en soort E-14

LET OP: Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact, maak de deur van de oven los (zoals hiervoor beschreven), evenals de roosters van de oven.
Draai de glazen beschermkap tegen de wijzers van de klok los om ze weg te nemen. Fig. 9 (A)
Draai de oude lamp los en gooi ze weg in een milieuvriendelijke plaats; vervang ze door een nieuwe lamp van de in de Technische Gegevens aangegevene type en monteer de beschermkap terug.

AANMERKING – De glazen kap kan heel vast zitten en dus kunt U een klem nodig hebben om ze los te maken.



ZORG EN VERVANGING VAN DE KATALYTISCHE BEKLEDING

(Als de bekleding is gemonteerd, wordt het niet door de garantie van het apparaat bedekt).

Om de bekleding "altijd schoon" te houden, moet de oven mon. tot 200 ºC worden verwarmd als er sterke vlekken zijn, om te vermijden, dat ze permanent worden.

Indien de bekleding zwaart en glanzend wordt, moet ze door een nieuwe bekleding worden vervangen. Neem alle interne toebehoren om de vervanging van de bekleding gemakkelijker te maken.
De nieuwe bekledingen kunnen in de Onderdeelafdeling van de fabricant worden gekocht (zie gegevens in de achterplat). Geef de referentienummer van het soort product dat in de naamplaat wordt beschreven en/of de apparaatnummer in Uw bestelling aan.

TECHNISCHE GEGEVENS

BINNENAFMETINGEN

Hoogte: 340 mm
Breedte: 440 mm
Diepte: 390 mm
Nuttige inhoud: 59 liters

ELEKTRISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning:
220 V - 240 V ~ 50 Hz
Toevoeraansluiting:
13A (tweepolige automatische schakelaar met beschermde stopcontact, 3 mm afstand tussen contacten)

VERMOGENSGEBRUIK

Bodemweerstand: 1,30 kW
Plafondweerstand: 0,90 kW
Ventilatorweerstand: 2,30 kW
Grillweerstand: 1,35 kW

Toevoersnoer:
3 x 1,5 mm^2 soort H07RN-F <HAR>

Ovenlampje:
15 W - 25 W / 300 ºC schroef soort E-14

De fabricant neemt geen veraantwordelijkheid op zich voor menselijke of zakelijke schaden die door een unjuiste installatie van het apparaat worden veroorzaakt.

De fabricant behoudt zicht het recht om, zonder voorafgaande kennisgeving, allerlei wijzingen aan zijn produkten toe te passen, die hij als nodig en nuttig beschouwdt.

PT

INSTRUÇÕES PARA O UTENTE

Agradecemos ter escolhido um dos nossos produtos e esperamos que obtenha os melhores serviços deste electrodoméstico. Portanto sugerimos que siga atentamente as instruções e as sugestões deste manual para a correcta utilização dos nossos produtos.
A placa de características do forno encontra-se disponível juntamente com o aparelho. Nesta placa, visível ao abrir a porta, mostram-se todos os dados de identificação do aparelho, a que se deverá fazer referência para o pedido de peças sobresselentes.

INFORMAÇÃO GERAL

Por favor, leia atentamente este manual antes de utilizar o aparelho. É importante que compreenda todas as funções de controlo antes de começar a cozinhar com o seu aparelho.
Recorde os conselhos e advertências com o título "IMPORTANTE - Advertências e instruções de segurança".

- Este aparelho foi concebido para uso privado no lar e pode integrar-se num armário de cozinha standard ou de outro tipo.
- Para o seu uso em veículos tipo caravanas, deve levar-se em conta a indicação apropriada nas Instruções de Instalação.
- O uso para qualquer outro propósito ou em qualquer outro ambiente sem o acordo expresso do fabricante invalidaria qualquer declaração de garantia ou responsabilidade.
- O seu novo aparelho está garantido contra defeitos eléctricos ou mecânicos, sujeito a determinadas exclusões indicadas nas Condições de Garantia do Fabricante.
- O anterior não afectará os seus direitos estatutários.

Antes de usar este aparelho, assegure-se de ter retirado qualquer embalagem protectora ou revestimento. Para colaborar na protecção do meio ambiente, separe os materiais de embalagem segundo os seus diferentes tipos e elimine-os de acordo com as leis locais de eliminação de resíduos.
As embalagens estão concebidos para não prejudicar o meio ambiente; podem ser recuperadas ou recicladas, pois são produtos ecológicos. Reciclando a embalagem, contribuir-se-á para economizar matérias primas e para uma redução do volume dos resíduos industriais e domésticos.
Poderá pedir qualquer informação adicional sobre a eliminação de resíduos à sua agência ambiental local.
Quando se utilize pela primeira vez, poderá sentir-se um cheiro do revestimento protector ou da humidade, que desaparecerá depois de um breve período de tempo.

O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não se pode tratar como desperdícios normais do lar. Este produto deve entregar-se no ponto de recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos para reciclagem. Ao assegurar-se de que este produto é descartado correctamente, ajudará a evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e a saúde pública, o que poderia ocorrer se este produto não se manipulasse de maneira adequada. Para obter informação mais detalhada sobre a reciclagem deste produto, ponha-se em contacto com a administração da sua cidade, com o seu serviço de resíduos do lar ou com a loja onde comprou o produto.

Este aparelho foi construído e distribuído cumprindo os requisitos essenciais das DIRECTIVAS e NORMAS EUROPEIAS CEE seguintes:

Símbolo CE - 93/68 Baixa tensão - 73/23 CEM-89/336
Normas de Segurança - em 60 335-1, em 60 335 - 2 - 6.

Este aparelho respeita as normas para a supressão das rádio-interferências.
Dado que o Fabricante tem uma política de melhoria permanente dos produtos, reserva-se o direito de adaptar e realizar as modificações que se considerem necessárias sem prévio aviso.

NOTA IMPORTANTE
ADVERTÊNCIA E INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Este aparelho cumpre toda a legislação de segurança europeia actual. No entanto, o Fabricante deseja observar que o cumprimento não evita o facto de que as superfícies do aparelho se aquecerão durante o uso e manterão o calor depois do funcionamento.
- Portanto, o Fabricante recomenda encarecidamente que se mantenham os bebés e crianças de curta idade afastados do aparelho.
- Se não se pode evitar que os mais pequenos da família permaneçam na cozinha, devem estar permanente sob vigilância estrita.
- Também recomendamos ter muito cuidado durante o uso e limpeza. Ler atentamente a alínea de limpeza e a alínea de manutenção,
- Não coloque objectos pesados sobre o forno nem se apoie sobre a porta ao abri-la, pois poderiam danificar-se as dobradiças.
- Não deixe azeite ou gordura quente desatendidos, pois existe risco de incêndio.
- Não coloque caçarolas ou bandejas de forno sobre a parte inferior das cavidades do forno nem as cubra com papel alumínio.
- Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do forno, podem provocar um incêndio.
- Não permita que os acessórios ou fios eléctricos estejam em contacto com as zonas quentes do aparelho.
- Não utilize o aparelho para o aquecimento especial nem para secar roupa.
- Não instale o aparelho perto de cortinas ou móveis forrados.
- Não tente elevar ou mover os aparelhos de cozinha puxando por qualquer porta ou cabo, pois poderia causar danos.
- Se a junta do forno está muito suja, a porta não se fechará bem quando o forno estiver a funcionar. A parte da frente dos móveis limítrofes podem danificar-se. Conservar limpa a junta do forno.

- Durante o uso o aparelho aquece. Deve ter-se a precaução de evitar tocar elementos calefactores dentro do forno.
- Abrir o forno com cuidado. Pode sair vapor quente e provocar queimaduras a quem estiver perto.
- Não verter água muito quente dentro do forno. Pode danificar o esmalte.
- Este aparelho deve ser instalado correctamente por uma pessoa adequadamente qualificada, rigorosamente de acordo com as instruções do fabricante.
- O Fabricante declina qualquer responsabilidade por danos pessoais ou materiais como resultado do uso indevido ou instalação incorrecta deste aparelho.
- Durante o uso produzir-se-ão calor, vapor e humidade, evite qualquer tipo de danos pessoais e assegure-se de que a casa está adequadamente ventilada. Se se utiliza de forma prolongada, pode ser necessária ventilação adicional - consulte o seu instalador qualificado se tem alguma dúvida sobre o volume necessário.

INSTRUÇÕES DE USO

Este Manual do Utente deve conservar-se para sua consulta futura e uso por parte de uma pessoa que talvez não esteja familiarizada com o aparelho.
Antes de usar o forno, limpar esmeradamente o interior do mesmo com sabão não abrasivo e água morna. Introduzir a grelha e a bandeja nas suas respectivas guias. Uma vez finalizada a operação, pôr o forno à temperatura máxima durante 20 minutos aproximadamente para eliminar qualquer resíduo de gordura, azeite ou resinas de fabrico que poderiam causar cheiros desagradáveis durante a cocção.

ATENÇÃO: Pode ocorrer que nesta primeira cocção saia um pouco de fumo ou cause cheiros desagradáveis. Nesse caso ventilar a casa adequadamente até que termine este primeiro funcionamento. Uma vez efectuada esta simples operação, o forno estará pronto para realizar a sua primeira cocção.
Este aparelho é de uso exclusivamente doméstico.
Utilizar o forno unicamente para cozinhar alimentos.

USO DO FORNO

O forno está controlado termostaticamente entre 50 ºC e/ou 250 ºC, dependendo da temperatura requerida. O piloto luminoso do termóstato acende-se e apaga-se para indicar o controlo de temperatura durante os períodos de funcionamento.
O modo de cozinhação desejado selecciona-se usando o botão de controlo multifuncional. As funções que podem seleccionar-se são as seguintes:

A. LUZ DO FORNO. Automática quando se selecciona o modo de cozinhação para todos os modelos. A luz do forno permanece acesa enquanto se usa o forno.

B. MODO DE CONVECÇÃO. Proporciona cozinhação tradicional com calor desde os elementos superior e inferior.

C. MODO DE ELEMENTO SUPERIOR. É para a cozinhação suave, dourar ou conservar quentes os pratos cozinhados.

D. MODO DE ELEMENTO INFERIOR. Usa-se para a cozinhação lenta e para aquecer comidas.

E. MODO DE ELEMENTO CIRCULAR COM REFORÇO DE VENTILADOR. Proporciona aquecimento uniforme com o ventilador e permite cozinhar diferentes pratos ao mesmo tempo em diferentes níveis.

F. MODO DE ELEMENTO INFERIOR COM REFORÇO DE VENTILADOR. Isto proporciona aquecimento por semiconvecção com o elemento inferior para pratos delicados.

E. MODO DE CONVECÇÃO COM REFORÇO DE VENTILADOR. Isto proporciona aquecimento por convecção com os elementos superior e inferior para uma cozinhação uniforme.

F. MODO GRILL. Para gratinar e dourar os alimentos.

G. MAXI-GRILL. O mesmo procedimento que na posição anterior, mas o elemento do grill proporcionar-lhe-á uma zona mais grande para assar.

H. MODO DE GRILL COM REFORÇO DE VENTILADOR. Proporciona um dourado rápido para que os alimentos conservem o seu suco. Em cozedura com ventilação forçada, esta é a função mais eficiente a nível energético.

I. MODO DESCONGELAÇÃO.
O ventilador funciona sem calor para reduzir o tempo de descongelação dos alimentos congelados.

CONSELHOS ÚTEIS

- Antes de cozinhar, assegure-se de retirar do forno todos os acessórios não utilizados.
- Pré-aqueça o forno a temperatura de cozinhação antes de usá-lo.
- Coloque as bandejas de cozinhação no centro do forno e deixe espaços entre elas quando usar mais de uma, para que circule o ar.
- Não encher demasiado a bandeja para preparar um pastel de frutas sumarento. O sumo de frutas que goteja da bandeja produz manchas que não se podem eliminar.
- Não introduzir bandejas na base do forno e não cobrir com papel de alumínio. Isso produziria acumulação térmica. Os tempos de cocção e de assar não coincidem e podem danificar o esmalte,
- Tente abrir a porta o menos possível para ver os alimentos (a luz do forno permanece acesa durante o cozinhado).
- Tenha cuidado ao abrir a porta para evitar o contacto com as peças quentes e o vapor.

NSTRUÇÕES DE COZINHAÇÃO

Consulte a informação das embalagens dos alimentos para conhecer as temperaturas e tempos de cozinhação. Logo que se familiarize com o rendimento do seu aparelho, podem variar-se as temperaturas e os tempos para adaptá-los aos seus gostos pessoais.
Comprove se os alimentos congelados se descongelam a fundo antes de os cozinhar, excepto se se indica outra coisa.

Tipo de alimento	Temp. ºC	Guias	Tempo de cocção em minutos Aconselhado	Pessoal
Doces em molde com pasta batida				
Biscoitos ou bolos	175	2	55-65	
Torta sublime	175	3	60-70	
Doces em molde de pastaflora				
Fundo de tortas	200	3	08-10	
Fundo de torta com requeijão	200	3	25-35	
Fundo de torta com frutas	200	3	25-35	
Doces em molde com pasta levedada				
Fundo para tortas	180	3	30-45	
Pão mole 1Kg de farinha	200	3	25-35	
Doces pequenos				
Pastaflora	200	3	10-15	
Pasta de Filhós	200	2	35-45	
Pasta de bolachas	200	3	15-20	
Lasanha	225	2	40-50	
Carnes (Tempo de cocção por cada cm. de espessura				
Assados de cocção longa	200	2	120-150	
Assados de cocção breve	200	2	60-90	
Almôndegas	200	2	30-40	
Aves				
Pato 1 1/2 Kg	200	2	120-180	
Ganso 3 Kg	200	2	150-210	
Frango asado	200	2	60-90	
Peru 5Kg	175	2	240-260	
Caça				
Lebre200	2	60-90		
Perna de cabrito-montês	200	2	90-150	
Perna de cervo	175	2	90-180	
Verduras				
Batatas de forno	220	2	30-40	
Flan de verduras cozinhado	200	2	40-50	
Peixe				
Truta 200	2	40-50		
Besugo	200	2	40-50	
Pizza	240	3	10-20	
Grill				
Costeletas		4	8-12	
Salsichas		4	10-12	
Frango grelhado		2	25-35	
Assado de vitela na grelha 0,6Kg			50-60	

* O número das guias refere-se ao mais baixo (Excluído o apoio sobre o fundo do forno já que a bandeja não pode ser introduzida)

OS DADOS SOBRE COLOCADOS SÃO INDICATIVOS PORQUÉ O TIPO YH O TEMPO DE COCÇÃO MUDAM SEGUNDO A QUANTIDADE E A QUALIDADE DOS ALIMENTOS.

COMO SE USA O GRILL

Colocar os alimentos que se deseja dourar na grelha ou numa travessa de bordes muito baixos. A grelha tem que ser colocada no ponto mais alto, enquanto que a bandeja para recolher a gordura estará no ponto mais abaixo. Ligar a resistência grill na posição do selector em fornos ventilados , ou na posição , , do selector em fornos multifunção.
Dependendo do tipo de alimento (carnes, peixes, ave etc.) será necessário dar a volta ao mesmo para poder expor os dois lados aos raios infravermelhos do grill. A título puramente orientativo, indicamos alguns tempos de cocção:

Alimentos ao Grill	Tempo de cocção em minutos Aconselhado
Carnes baixas ou delgadas	4-6
Carnes normais	5-8
Peixe sem escamas	8-10
Peixe (por ex. Truta, salmão)	12-15
Salsichas	10-12
Sanduíches	2-5

ADVERTÊNCIA

- Não use papel alumínio para cobrir a bandeja do grill ou aquecer.
- Não envolva os elementos em papel alumínio nem os coloque debaixo do grill - a grande reflectância do alumínio poderia danificar o elemento do grill.

EMPREGO DO TEMPORIZADOR ELECTRÓNICO DE 6 BOTÕES

Descrição das funções dos botões:

Alarme de aviso

Cozinhação com função automática (duração)

Final do tempo de cozinhação (tempo final)

Funcionamento manual

Números de redução em todos os programas

Números de aumento em todos os programas

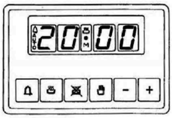
Significado dos símbolos iluminados:

Indica que se está a efectuar uma cocção programada ou está em posição manual.

Avisador acústico programado.

Mais "AUTO" (Ambas intermitentes): Erro de programação.

AUTO: PROGRAMA AUTOMÁTICO
(**Intermitente**): Programador em posição automática, mas não programado ou finalização do mesmo. (Iluminação fixa): Programador em posição automática e programada.
Nenhum símbolo iluminado, excepto os números do relógio simboliza que existe um tempo de espera programado.



Funções do programador:
Relógio de display com indicação de 24 horas.
Avisador acústico (Máximo 23 horas e 59 minutos).
Programação automática (Início e fim da cocção).
Programação semi-automática (só início ou só fim de cocção.
O temporizador só funciona quando o aparelho está ligado à alimentação eléctrica.

Relógio electrónico
Imediatamente depois da ligação (também depois de um eventual corte de energia eléctrica) aparecerão TRÊS dígitos intermitentes no painel.
Para inserir a hora correcta é necessário premir simultaneamente + e ao MESMO TEMPO um dos botões ou , até alcançar a hora correcta. Existe um atraso de aceitação de 5 segundos durante o qual não se deve tocar em nenhum botão.
A velocidade de mudança do marcador aumentará notavelmente uns segundos depois de iniciar a pressão sobre os botões e .

Cocção manual
(Sem uso do programador)
Para usar o forno sem auxilio do programador, é preciso cancelar a indicação «AUTO» intermitente, para o que há que premir o botão .
Se o indicador «AUTO» está fixo (o que indica que o forno está programado) há que cancelar previamente o programa premindo e levando o marcador a 0.

Cocção automática.
(Início e fim de cocção)
1) Programar o tempo de duração da cocção mediante .
2) Programar a hora de finalização da cocção mediante .
3) Seleccionar temperatura e função desejadas mediante os comandos do termóstato e selector.

Após estas operações, aparecerá o símbolo «AUTO» de maneira fixa no marcador, indicando-nos que o forno ficou programado.

Exemplo prático:
Queremos realizar uma cocção de 45 minutos e que a mesma finalize às 14,00 h
• Premindo fixamos 0.45 no marcador
• Premindo fixamos 14.00 no marcador
Depois destas operações reaparecerá a hora actual no marcador assim como o símbolo «AUTO» indicando-nos que a nossa programação foi entendida e memorizada.
Às 13.15 h. (14.00 h menos 45 minutos), o forno pôr-se-á em funcionamento automaticamente, aparecendo durante a cocção os símbolos e «AUTO».
Às 14.00 h. parará automaticamente a cocção, soando o sinal acústico intermitente. que silenciaremos premindo .

Cocção semi automática

A. Programação do tempo de duração da cocção
Fixar o tempo de cocção escolhido mediante o botão e fixar a hora de duração.
Iniciar-se-á imediatamente a cocção aparecendo no marcador os símbolos «AUTO» e . Transcorrido o tempo programado, interromper-se-á a cocção e soará o sinal acústico intermitente.
Eliminá-lo como foi indicado anteriormente.

B. Programação da hora de final de cocção
Fixar a hora de final de cocção escolhida mediante o botão e fixar a hora de finalização. Iniciar-se-á imediatamente a cocção aparecendo no marcador os símbolos «AUTO» e .
Chegada a hora fixada de fim de cocção, interromper-se-á a mesma e soará o sinal acústico intermitente. Eliminá-lo como foi indicado anteriormente.
Em qualquer momento pode-se visualizar o estado da programação premindo o botão correspondente. Em qualquer momento se poderá também anular a programação premindo e levando o marcador a zero. Premindo depois o forno ficará disposto para o funcionamento manual.

Avisador electrónico
A função do «timer» consiste unicamente num avisador acústico que pode ser regulado por um período máximo de 23 horas 59 minutos. Para regular o tempo, premir sobre o botão e ao mesmo tempo (+) ou (-) até obter no quadrante o tempo desejado. Terminada a regulação, sobre o quadrante reaparecerá a hora do relógio junto ao símbolo . A contagem inversa iniciar-se-á imediatamente e poderá ser visualizada sobre o marcador em qualquer momento, com o simples apertar do botão . Ao esgotar-se o tempo, apagar-se-á o símbolo e activar-se-á um sinal acústico intermitente que poderá ser interrompido premindo o botão . O alarme de aviso não controla nenhuma das funções do forno.

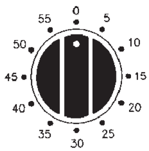
NOTAS

- Se se comete um erro de ajuste, este será indicado por meio de um sinal acústico e “AUTO” tremeluzirá. Cancele o ajuste premindo o botão , depois reprograme para rectificá-lo.
- O sinal acústico emitido ao final de um programa continuará durante sete minutos a menos que se cancele premindo o botão . Ao final dos sete minutos o símbolo “AUTO” continuará a tremeluzir.
- O sinal acústico tem três ajustes de tom, baixo, médio e alto. Para ajustar o tom, comprove se o temporizador está no modo manual, depois prima o botão e mantenha-o assim para escutar o tom seleccionado. Ao soltar o botão , premir de novo e manter premido ou será seleccionado outro tom. Repita o procedimento anterior até que se escute o tom requerido.

ATENÇÃO! O corte de fornecimento de energia eléctrica provoca o cancelamento das funções programadas, relógio incluído. Depois de restabelecido o fornecimento, aparecerão três zeros intermitentes e poder-se-á reprogramar.

EMPREGO DO TEMPORIZADOR MECÂNICO

Depois de situados os comandos de termóstato nas posições desejadas, gire o comando em sentido horário até alcançar a posição máxima, e depois gire em sentido inverso até fixar o tempo desejado; ao fim do qual soará o sinal sonoro. Só avisa no final do tempo transcorrido, mas em nenhum caso interrompe a função em curso.



LIMPEZA DO APARELHO

IMPORTANTE

Como precaução de segurança, antes de efectuar qualquer operação de limpeza do forno tirar sempre a ficha da tomada de corrente ou tirar a linha de alimentação do aparelho.

A limpeza do forno sem painéis de autolimpeza tem que ser realizada depois do uso, quando estiver apagado mas ainda morno, não quente, de modo que a película de gordura produzida pelos vapores da cocção sobre as paredes é ainda fácil da tirar, além dos jorros e salpicos de gordura não terem ainda uma crosta demasiado dura e consistente. Tirar os suportes laterais de arame cromado; puxar para cima a parte dianteira para os soltar da parede e tirá-los dos orifícios traseiros. Limpar o forno com um pano suave embebido numa solução diluída de amoníaco; enxaguar e secar. Se ficaram ainda manchas ou salpicos, colocar no fundo um pano húmido embebido em amoníaco, fechar a porta e, passadas algumas horas, lavar o forno com água quente e detergente líquido, enxaguar e secar com cuidado. Para limpar as partes externas de metal brilhante, usar um pano suave com água e sabão; não se deve usar nunca produtos em pó que contenham abrasivos.

Evitar também o uso de substâncias ácidas ou alcalinas (sumo de limão, vinagre, sal, tomate, etc.). Evitar o uso de produtos à base de cloro, ácidos ou abrasivos especialmente para a limpeza das paredes envernizadas. Tão-pouco utilize palha de aço grossa ou ferramentas duras, pois podem danificar os acabamentos superficiais. Não utilize limpadores de alta pressão nem aparelhos de vapor para limpar o forno.

Normalmente, é suficiente passar um pano suave húmido com detergente quente, mas para as marcas persistentes recomenda-se o seguinte:

SISTEMA DE LIMPEZA DE FORNOS EQUIPADOS COM SISTEMA AQUASMART

1 Retirar os componentes internos, a bandeja, a grelha e as grelhas laterais.
2 Verter 200 ml de água com sabão na parte inferior do forno.
3 Colocar o forno na função de aQuaSmart durante 15 minutos a 200º.
4 Mover o regulador de temperatura entre 200 ºC e 0 ºC. Deixar arrefecer o forno durante 20 minutos.
5 Colocar a função AquaSmart na posição 0. Limpar com um trapo ou pano suave.

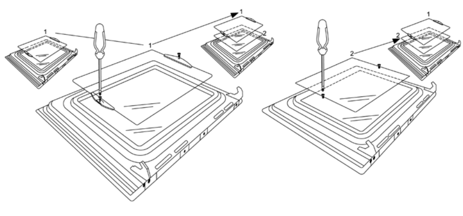
PEÇAS ESMALTADAS VITRIFICADAS

Utilize só um limpador recomendado para este tipo de material - evite os produtos com base de cloreto, como a lixívia.

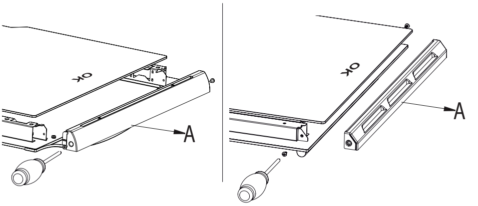
VIDRO DA PORTA

Não utilize nenhum produto abrasivo que possa causar danos. Lembre-se de que a existência de arranhões na superfície do painel de vidro pode provocar problemas de funcionamento perigosos.
Para facilitar a limpeza, o vidro interior da porta pode ser removido. Descrevemos abaixo o processo de desmontagem do vidro para os três tipos de porta existentes.

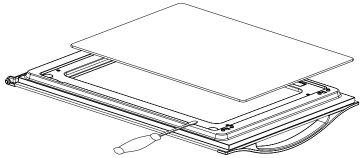
Tipo de porta A
Depois de retirar os parafusos de fixação do vidro situado no lado interior da porta, retire o vidro com cuidado. Nas versões com três vidros, também é possível desmontar o vidro intermédio. O procedimento é o mesmo que o descrito anteriormente.



Tipo de porta B1 / B2
Depois de retirar os parafusos de fixação do suporte superior do vidro, retire o suporte no sentido “A”. Agora, já pode retirar o vidro. Nas versões com três vidros, também é possível desmontar o vidro intermédio.



Tipo de porta C
Insira uma chave de parafusos plana na ranhura e faça alavanca com movimentos suaves, como se indica na figura.

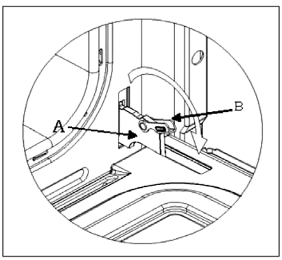


Quando voltar a montar o vidro, verifique se está instalado correctamente no encaixe da porta e em todo o contorno

RETIRAR A PORTA DO FORNO

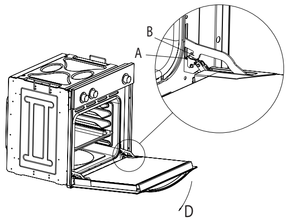
A porta pode ser removida para facilitar a limpeza dentro do forno. Descrevemos abaixo o processo de desmontagem da porta para os três tipos existentes:

Tipo de porta A / B2
As dobradiças “A” possuem dois pinos móveis “B”.
Levante o pino “B” para libertar a dobradiça do seu alojamento.
Depois, feche a porta até à posição intermédia.
A seguir, levante a porta para cima e retire-a, deslizando-a para fora. Para realizar estas operações, segure a porta pelos lados perto das dobradiças.
Para voltar a montar a porta, deslize primeiro as dobradiças dentro das respectivas ranhuras e abra a porta completamente.
Antes de fechar a porta, não se esqueça de rodar os dois pinos móveis “B” utilizados para prender as duas dobradiças (Fig. 3).



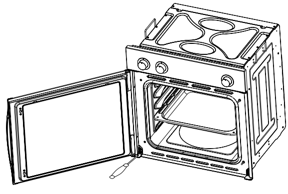
ADVERTÊNCIA
- Tenha o cuidado de não retirar o sistema de bloqueio das dobradiças ao retirar a porta, já que o mecanismo da dobradiça retornaria bruscamente.
- Não mergulhe nunca a porta na água.

Tipo de porta B1
Abra a porta totalmente até à posição “D”
Levante os dois anéis móveis “A” das dobradiças, até fixar o ponto “B”.
Depois, feche a porta até à posição intermédia.
A seguir, levante a porta para cima e retire-a, deslizando-a para fora. Para realizar estas operações, segure a porta pelos lados perto das dobradiças.
Para voltar a montar a porta, deslize primeiro as dobradiças dentro das respectivas ranhuras e abra a porta completamente.
Antes de fechar a porta, não se esqueça de rodar os dois anéis móveis “A” utilizados para prender as duas dobradiças (Fig. X).



ADVERTÊNCIA
- **Tenha o cuidado de não retirar o sistema de bloqueio das dobradiças ao retirar a porta, já que o mecanismo da dobradiça retornaria bruscamente.**
- **Não mergulhe nunca a porta na água.**

Tipo de porta C
Abra a porta e segure-a firmemente.
Com uma chave de parafusos adequada, desmonte a dobradiça inferior pela parte presa ao forno.
A seguir, retire a dobradiça superior do seu alojamento e retire a porta.
Para voltar a montar a porta, siga a mesma operação em sentido inverso.

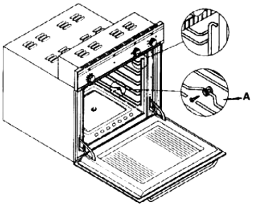


Acessórios fornecidos com o forno (Fig.4)

O forno pode integrar guias laterais fixadas à parede do forno. Introduza as grelhas e o tabuleiro fornecidos nas guias laterais. Descrevemos abaixo o processo de desmontagem das guias para os dois tipos existentes:

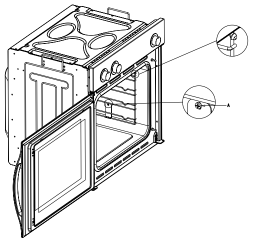
Grelha tipo 1

Para retirar as guias laterais, basta pressionar o ponto A levemente para baixo.



Grelha tipo 2

Para retirar as guias laterais, retire primeiro o parafuso utilizando uma chave de parafusos adequada. A seguir, mova a grelha para cima até libertá-la.



INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

Este aparelho deve ser instalado por uma pessoa competente, de acordo com a versão actual das Regulações e Normas de Segurança do RU seguintes ou seus equivalentes da Norma Europeia:

Regulações urbanísticas (publicadas pelo Departamento de Meio Ambiente).
Normas urbanísticas (publicadas pelo Departamento de Desenvolvimento da Escócia).
Regulações de cablagem IEE.
Electricidade nas regulações laborais.

PÔR O APARELHO EM FUNCIONAMENTO PRÉVIO

Quando se desembale, comprove se com o aparelho se incluem as peças seguintes:

- Manual de Instruções e Instalação
- relha de forno
- 1 bandeja
- Parafusos e tampões para fixar o aparelho no alojamento

COLOCAÇÃO DO APARELHO (ver Fig. 5)

Estes aparelhos estão classificados como de Clase I.
A ligação a terra é obrigatória segundo o previsto pela lei. O fabricante declina qualquer responsabilidade no caso de que as normas contra acidentes não sejam respeitadas.

IMPORTANTE

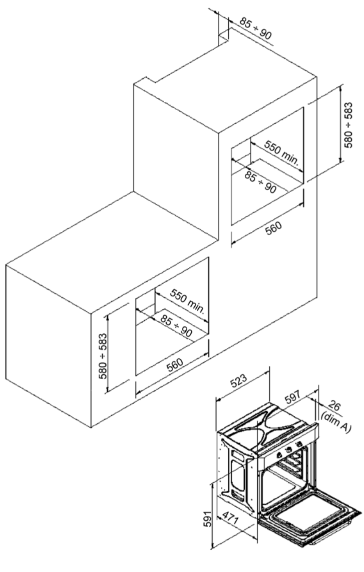
O móvel ou armário adjacente e todos os materiais utilizados na instalação devem resistir a um aumento de temperatura mínima de 85 ºC acima da temperatura ambiente durante o uso do aparelho.
Determinados tipos de móveis de cozinha de vinil ou laminados são especialmente propensos a sofrer danos por descoloração a temperaturas abaixo das indicadas. Se o aparelho se instala sem respeitar este limite de temperatura ou se coloca a menos de 4 mm dos armários adjacentes, a responsabilidade será do proprietário.

NOTAS SOBRE A INSTALAÇÃO

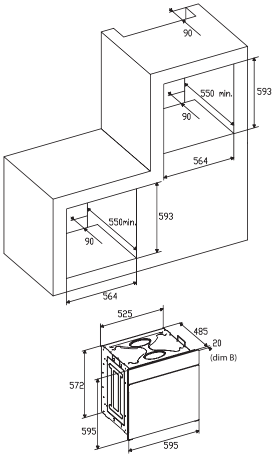
1. O forno tem que estar instalado num espaço standard de 600mm, como se indica na Fig. 5, seja debaixo de uma mesa de trabalho ou colocado numa coluna.
2. Ao inserir o forno numa coluna é indispensável, para assegurar uma ventilação suficiente, retirar o painel traseiro do móvel e ter uma abertura de pelo menos de 85-90mm como se indica na Fig. 5.
3. Comprove se o forno foi fixado de maneira segura no alojamento. A fixação do forno no armário realiza-se com 4 parafusos “A” Fig.5, um em cada esquina da guarnição da porta do forno.

Fig. 5: Distâncias de instalação para fornos eléctricos simples de 60 cm de largura (a forma da carcaça superior pode variar) e a sua fixação no armário.

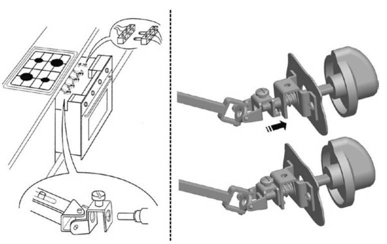
MEDIDAS DE ENCASTRE PARA FORNO COM ESPESSURA DE PORTA DE 26 mm (dim A)



MEDIDAS DE ENCASTRE PARA FORNO COM ESPESSURA DE PORTA DE 20 mm (dim B)

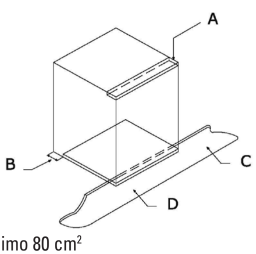


4. No caso de instalar fornos polivalentes, instalar os cardãs tal como se observa na figura nº6.



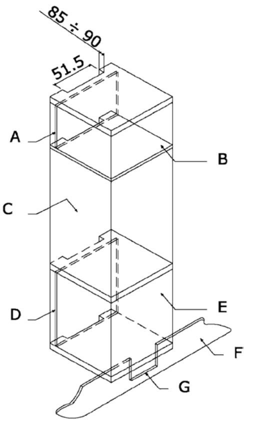
A. A guia de suporte deve ser retirada
B. Espacejado 75-90 mm entre a parede e a parte traseira da estante de suporte e a base do armário
C. Soco
D. Frente de gaveta falsa a montar

Fig. 7: Requisitos de ventilação e recorte para a instalação de um forno eléctrico simples numa unidade de cozinha standard. Requisitos de ventilação mínimos para as estantes superiores, de base e de suporte da parte traseira da unidade.



A. Painel traseiro
B. Espaço de armazenagem
C. Quitar a parte traseira de esta secção
D. Painel traseiro
E. Espaço de armazenagem
F. Soco
G. Recorte de ventilação mínimo 80 cm^2

Fig. 8: Requisitos de ventilação e recorte para a instalação de um forno eléctrico simples num armário alto.



LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Antes de ligar o aparelho, comprove se a tensão de alimentação marcada na placa de características coincide com a tensão da alimentação de rede.
Para as instalações eléctricas, recomenda-se o registo NICEIC.

ADVERTÊNCIA - ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO A TIERRA
Este aparelho deve ser ligado a um interruptor automático bipolar de 13 A com tomada protegida, que tenha separação de contactos de 3 mm e situada num lugar facilmente acessível junto do aparelho.

IMPORTANTE

Os condutores do fio de alimentação da rede estão codificados por cores do modo seguinte:

Verde e amarelo - Terra
Azul - Neutro
Castanho - Linha

- O condutor verde e amarelo deve ser ligado ao borne marcado com “E” ou com o símbolo de terra ou de cor verde e amarelo.
- O condutor de cor azul deve ser ligado ao borne marcado “N”.
- O condutor de cor castanha deve ser ligado ao borne marcado “L”.
- Em nenhum ponto o fio terá que chegar a uma temperatura superior em 50 ºC à temperatura ambiente.
- Se o fio de alimentação está danificado, deve ser substituído por um fio ou conjunto especial a fornecer pelo fabricante ou pelo seu serviço pós-venda.

SUBSTITUIÇÃO DO FIO DE ALIMENTAÇÃO DE REDE

Se for necessário substituir o fio de alimentação de rede, proceda da seguinte maneira:

1. Desligue o aparelho da alimentação, desaparafuse os parafusos de fixação e tire o painel traseiro.
2. Desaparafuse os parafusos de fixação e os dos bornes para libertar o fio existente.
3. Monte o fio de substituição que deve cumprir a especificação relacionada nos Dados Técnicos, assegurando a ligação correcta dos códigos de cor e que todos os parafusos estejam apertados correctamente.

MANUTENÇÃO

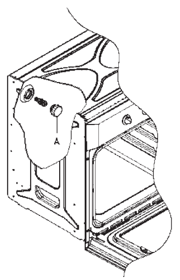
Antes de realizar a manutenção, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
Durante o período de garantia, se é necessário devem encarregar-se todas as intervenções de serviço ao Dpto. de Serviço de assistência técnica do fabricante. Tenha em conta que a intervenção ou reparação por parte de pessoal não autorizado invalidará a garantia.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO
(Não coberta pela garantia do aparelho.)

O forno está munido de uma lâmpada das seguintes características: 15 W ou 25 W, 300 ºC e tipo E-14

ATENÇÃO: Desligue o aparelho da alimentação eléctrica, tire a porta do forno (como se descreveu anteriormente), assim como as estantes do forno.
Retire a tampa de vidro protectora da lâmpada girando em sentido anti-horário. Fig. 9 (A)
Desenrosque a lâmpada velha e elimíne-a de maneira segura e ecológica, troque-a por uma do tipo especificado nos Dados Técnicos e monte de novo a tampa.

NOTA - A tampa de vidro pode estar apertada e, portanto, necessitar de uma pinça para soltá-la.



CUIDADO E SUBSTITUIÇÃO DOS REVESTIMENTOS CATALÍTICOS

(Quando estejam montados, os revestimentos não estão cobertos pela garantia do aparelho).

Para manter os revestimentos "sempre limpos" eficazmente, o forno deve aquecer-se a um mínimo de 200 ºC sempre que existam manchas persistentes, para evitar que se tornem permanentes.
Se se deixa que os revestimentos se ponham negros e brilhantes, devem mudar-se por outros novos. Retire todos os acessórios internos para facilitar a substituição dos revestimentos.
Os revestimentos sobresselentes podem comprar-se directamente ao Departamento de Sobresselentes do fabricante (ver pormenores na contracapa). Indique as referências de tipo de produto descrito na placa de características e/ou o número de série do seu aparelho ao fazer o pedido.

DADOS TÉCNICOS
DIMENSÕES INTERIORES

Altura: 340 mm
Largura: 440 mm
Profundidade: 390 mm
Volume útil: 59 litros

DADOS ELÉCTRICOS

Tensão nominal:
220 V - 240 V ~ 50 Hz
Ligação de alimentação: 13A (interruptor automático bipolar com tomada protegida, com separação de contactos de 3 mm)

ABSORÇÃO DE POTÊNCIA

Resistência soleira: 1,30 kW
Resistência tecto: 0,90 kW
Resistência ventilador: 2,30 kW
Resistência Grill: 1,35 kW

Fio de alimentação de rede:
3 x 1,5 mm^2 tipo H07RN-F <HAR>

Lâmpada do forno:
15 W - 25 W / 300 ºC parafuso tipo E-14

O Fabricante declina qualquer responsabilidade pelos danos produzidos a pessoas e coisas devidos a uma incorrecta ou imprópria instalação do aparelho.

O Fabricante reserva-se o direito de efectuar nos seus produtos todas as modificações que considere necessárias e úteis, sem necessidade de prévio aviso.

RU

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Благодарим Вас за выбор одного из наших продуктов. Надеемся, что эта бытовая техника сослужит Вам хорошую службу. Поэтому предлагаем Вам прочитать данные инструкции и содержащиеся в этом руководстве предложения, чтобы правильно пользоваться нашими продуктами. Паспортная табличка на данную духовку находится прямо на ней. В этой табличке, которая видна, если открыть дверцу, находится вся идентификационная информация на духовку, которая нужна при заказе запасных частей.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Прежде чем пользоваться духовкой, внимательно прочтите данное руководство. Важно, чтобы прежде чем готовить на этой духовке, понять все функции управления. Обращайте внимание на все советы и предупреждения, которые даются под заголовком "ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ – Советы и инструкции по технике безопасности".

- Духовка разработана для домашнего пользования, и она может быть встроена в стандартную кухонную мебель.
- При использовании ее в транспортных средствах типа дома-фургона нужно учитывать соответствующие указания, включенные в инструкции по монтажу.
- Использование этой духовки для каких-либо других целей или в любой другой обстановке без явно выраженного согласия изготовителя приводит к аннулированию гарантии и отказу от ответственности.
- Гарантируется, что в новой духовке нет электрических или механических дефектов, в соответствии с некоторыми исключениями, которые указаны в "Положениях и условиях гарантии изготовителя".

- Вышеуказанное не влияет на Ваши законные права.

Прежде чем пользоваться духовкой, нужно обязательно снять всю защитную упаковку и покрытия. Для оказания содействия в защите окружающей среды, разделите упаковочные материалы на различные типы и утилизируйте их в соответствии с местными правилами, касающимися утилизации отходов.

Упаковка разработана таким образом, чтобы не навредить окружающей среде; ее можно восстановить или переработать, так как она является экологически чистым продуктом. Если Вы переработаете данную упаковку, Вы внесете свой вклад в дело экономии сырьевых материалов и в дело снижения объемов промышленных и домашних отходов.

Дополнительную информацию об утилизации отходов можно затребовать в местном экологическом агентстве.

В начале эксплуатации, можно почувствовать легкий запах от защитного покрытия или сырости, который исчезнет через какой-то непродолжительный период времени.

Символ на продукте или его упаковке указывает на то, что данный продукт нельзя рассматривать как обычный бытовой мусор. Данный продукт для переработки должен сдаваться на пункт сбора электрического и электронного оборудования. Если Вы позаботитесь о правильной утилизации данного продукта, Вы поможете избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья населения, которые могут возникнуть при непрерывной утилизации продукта. Для получения более подробной информации относительно утилизации данного продукта, обратитесь в местные органы управления, в службу утилизации домашних отходов или в магазин, где Вы купили данный продукт.

Эта духовка была изготовлена и реализована в соответствии с важнейшими требованиями следующих ЕВРОПЕЙСКИХ ЗАКОНОВ И ДИРЕКТИВ ЕЭС:

Символ ЕС - 93/68 Низковольтное оборудование - 73/23 CEM-89/336
Правила техники безопасности - EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6.

Данное устройство соответствует законам о подавлении радиопомех.

Так как изготовитель придерживается принципов постоянного совершенствования продукта, он оставляет за собой право принимать и выполнять всякие модификации, которые считаются необходимыми, без какого бы то ни было предварительного уведомления.

АЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ – ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Электроприбор и его открытые части могут значитель• Данное устройство соответствует всему текущему европейскому законодательству по безопасности, однако изготовитель должен подчеркнуть, что это соответствие не касается нагревания поверхностей устройства во время эксплуатации, которые остаются горячими во время работы.
- Поэтому изготовитель настоятельно рекомендует не допускать к устройству маленьких детей.
- Если обеспечить отсутствие детей в кухне невозможно, за ними нужно постоянно следить.
- Также рекомендуем быть осторожными во время пользования и очистки. Внимательно прочитайте разделы по данному устройству, касающиеся очистки и технического обслуживания.
- Не кладите на духовку тяжелых предметов и не опирайтесь на дверцу, когда ее открываете, потому что это может привести к повреждению петель.
- Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир, так как они могут загореться.
- Не кладите противни или подносы на дно духовки и не прикрывайте ее алюминиевой фольгой.
- Никогда не храните внутри духовки легковоспламеняемые предметы, потому что они могут загореться.
- Не допускайте прикосновения принадлежностей или электрических кабелей с горячими деталями устройства.
- Не используйте устройство для специальных нагреваний или для сушения одежды.
- Не устанавливайте устройство вблизи занавесок или мягкой мебели.
- Не пытайтесь поднимать или перемещать кухонные устройства за ручку или за дверцу, так как этим Вы можете их повредить.
- Если плоскости сопряжения духовки очень грязны, дверца не будет надлежащим образом закрываться во время работы. Могут быть повреждены передние части близко расположенной мебели. Поддерживайте чистоту плоскостей сопряжения духовки.
- Во время работы устройство нагревается. Следует быть осторожным и избегать контакта с нагревательными элементами внутри духовки.

- Открывайте духовку осторожно. Из духовки может вырвать пар и причинить ожоги находящимся рядом.
- Не вливайте воду вовнутрь очень горячей духовки. Может быть повреждена эмаль.
- Устройство должно правильно устанавливаться лицом, обладающим достаточной квалификацией, в строгом соответствии с инструкциями изготовителя.
- Изготовитель снимает с себя любую ответственность за травмы или материальный ущерб, наступившие в результате неправильной эксплуатации или неправильной установки данной духовки.
- Во время работы образуется тепло, испарения и влага, избегайте получения травм и обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения. При пользовании в течение продолжительного периода может оказаться необходимой дополнительная вентиляция – если у Вас возникнут сомнения в отношении необходимого объема, проконсультируйтесь с квалифицированным монтажником.

ИНСТРУКЦИИ

Данное руководство пользователя должно храниться в качестве справочного пособия на будущее и для пользования человеком, незнакомым с данным устройством. Прежде чем пользоваться духовкой, тщательно очистите внутренние поверхности неабразивным чистящим средством и теплой водой. Установите решетку и противень в соответствующие направляющие. По завершении этой операции, включите духовку на максимальную температуру примерно на 20 минут для удаления следов заводской смазки, масла или смолы, которые могут стать причиной неприятных запахов во время приготовления пищи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время первого нагревания может появиться дым или неприятные запахи. В таком случае хорошо провентилируйте помещение, пока не закончится первая операция.
После окончания этой простой операции духовка будет готова для приготовления пищи.
Настоящее устройство предназначено исключительно для домашнего пользования.
Используйте духовку только для приготовления пищи.

ПОЛЬЗОВАНИЕ ПЛИТОЙ

Данная духовка регулируется термостатом в диапазоне от 50ºC до 250ºC, в зависимости от нужной температуры. Индикаторная лампочка термостата включается и выключается для указания на температурный контроль во время пользования.
Необходимый режим готовки выбирается при помощи многофункциональной кнопки управления. Можно выбрать следующие функции:

A. ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ. Она автоматическая при выборе режима готовки для всех моделей). Освещение духовки всегда включено при пользовании ею.

B. КОНВЕКЦИОННЫЙ РЕЖИМ. Обеспечивает традиционную готовку с поступлением тепла от верхнего и нижнего элементов.

C. РЕЖИМ ВЕРХНЕГО ЭЛЕМЕНТА. Для готовки на медленном огне, для поджаривания или хранения готовых блюд теплыми.

D. РЕЖИМ НИЖНЕГО ЭЛЕМЕНТА. Для готовки на медленном огне и для подогревания пищи.

E. РЕЖИМ КРУГОВОГО ЭЛЕМЕНТА С ПОДДУВОМ. Обеспечивает однообразное нагревание с применением вентилятора и дает возможность приготавливать одновременно различные блюда на разных уровнях.

F. РЕЖИМ НИЖНЕГО ЭЛЕМЕНТА С ПОДДУВОМ. Обеспечивает нагревание с полуконвекцией и нижним элементом для изысканных блюд.

G. КОНВЕКЦИОННЫЙ РЕЖИМ С ПОДДУВОМ. Обеспечивает конвекционное нагревание верхним и нижним элементами для равномерной тепловой обработки.

H. РЕШЕТКА. Для режима "гриль" и поджаривания пищи.

I. МАКСИ-ГРИЛ. Как и выше, но грилевый элемент обеспечивает большую площадь для жарения.

J. РЕШЕТКА С ОБДУВОМ. Обеспечивает быстрое поджаривание с тем, чтобы пища оставалась сочной. При запекании с принудительным обдувом эта функция наиболее эффективна с точки зрения энергопотребления.

K. РЕЖИМ ОТТАИВАНИЯ.
Вентилятор работает без тепла для уменьшения времени оттаивания замороженных продуктов.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Прежде чем готовить, обязательно извлеките все ненужные принадлежности из духовки.
- Прежде чем приступить к работе, предварительно разогрейте духовку до нужной температуры тепловой обработки.
- Установите противни в центре духовки и для циркуляции воздуха. Если используете более одного противня, оставьте между ними пространство.
- Не наполняйте противень доверху при приготовлении сочного фруктового кекса. Капающие с противня фруктовые соки оставляют невыводимые пятна.
- Не кладите противни на дно духовки и не накрывайте дно алюминиевой фольгой. Это приведет к накоплению тепла. Время готовки и жарения не совпадет, и может быть повреждена эмаль.
- Постарайтесь как можно меньше приоткрывать дверцу духовки, чтобы посмотреть на пищу (освещение духовки во время готовки не выключается).
- Будьте осторожны, открывая дверцу, чтобы избежать контакта с горячими деталями и паром.

ИНСТРУКЦИИ ПО ГОТОВКЕ

Прочитайте информацию на упаковке пищевого продукта, касающуюся температуры обработки и времени. После ознакомления с работой духовки можно варьировать величины температуры и времени для приспособления их к Вашим личным предпочтениям. Перед готовкой проверьте продукты на предмет полного оттаивания, если не указано иное.

Тип пищевого продукта	Темп. °C	Направляющие	Время готовки в минутах Предлагаемое	Персональное
Десерты из смеси для кекса в формах				
Бисквиты или булочки	175	2	55-65	
Кексы	175	3	60-70	
Десерты - песочное тесто в формах				
Основа пирога	200	3	08-10	
Основание творожного кекса	200	3	25-35	
Основание фруктового кекса	200	3	25-35	
Десерты - поднятое тесто в формах				
Основа пирога	180	3	30-45	
Мягкий хлеб 1 кг муки	200	3	25-35	
Маленькие пирожные				
Песочное тесто	200	3	10-15	
Тесто для пончиков	200	2	35-45	
Бисквитный пончик	200	3	15-20	
Ласанья	225	2	40-50	
Мясо (время на см толщины)				
Большие куски жареного мяса	200	2	120-150	
Малые куски жареного мяса	200	2	60-90	
Фрикадельки	200	2	30-40	
Птица				
Утка 1 ½ кг	200	2	120-180	
Гусь 3 кг	200	2	150-210	
Жареный цыпленок	200	2	60-90	
Индейка 5 кг	175	2	240-260	
Дичь				
Заяц	200	2	60-90	
Нога оленины	200	2	90-150	
Овощи				
Картофель печеный в духовке	220	2	30-40	
Открытый пирог с вареными овощами	200	2	40-50	
Рыба				
Форель	200	2	40-50	
Морской карась	200	2	40-50	
Пицца	240	3	10-20	
Гриль				
Отбивные		4	8-12	
Колбасы		4	10-12	
Цыпленок на гриле		2	25-35	
Телятина, поджаренная на шампуре 0,6 кг			50-60	

* Номер направляющих отчитывается снизу вверх (дно духовки исключается, так как на него противни ставить нельзя)

ИНФОРМАЦИЯ О РАСПОЛОЖЕНИИ ЯВЛЯЕТСЯ ПРИМЕРНОЙ, ПОТОМУ ЧТО ТИП ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ЗАВИСЯТ ОТ КАЧЕСТВА И КОЛИЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ГРИЛЕМ.

Положите продукты, которые нужно поджарить, на решетку или на мелкий противень. Решетку следует поместить на самые верхние направляющие, а противень для сбора жира нужно установить на самые нижние направляющие. Подключите гриль, пользуясь следующими положениями селекторного переключателя для духовки с вентиляторным обдувом , или положениями , , селекторного переключателя для многофункциональной духовки.
В зависимости от типа пищевого продукта (мясо, рыба, птица и т.д.) нужно будет переворачивать его, чтобы подвергнуть воздействию инфракрасного излучения обе стороны гриля. Для примерного руководства мы указывает некоторые величины продолжительности обработки:

Продукты для обработки на гриле	Время готовки в минутах Предлагаемое
Нежирное или тонкое мясо	4-6
Обычное мясо	5-8
Рыба без чешуи	8-10
Рыба (например, форель, лосось)	12-15
Колбасы	10-12
Сэндвичи	2-5

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Не пользуйтесь алюминиевой фольгой для покрытия противня гриля или источника тепла
- Не заворачивайте элементы в алюминиевую фольгу и размещайте их под грилем - большая отражательная способность алюминия может повредить элемент гриля.

ПОЛЬЗОВАНИЕ 6-КНОПОЧНЫМ ЭЛЕКТРОННЫМ ТАЙМЕРОМ

Описание функции кнопок:

Сигнализация

Автоматическая тепловая обработка (продолжительность)

Конец тепловой обработки (время окончания)

Ручная операция

Снижение количества во всех программах

Добавление количества во всех программах

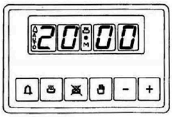
Значение подсвеченных символов:

Указывает, что выполняется запрограммированная тепловая обработка или включен ручной режим.

Запрограммированная сигнализация

Больше "AUTO" (мигают оба): Ошибка программирования

AUTO: АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПРОГРАММА
(**мигает**): программатор в автоматическом положении, но не запрограммирован, или программа выполнена.
(светится): программатор в автоматическом положении или запрограммирован.
Ни один символ не подсвечен за исключением цифр часов, что означает, что программируется время ожидания.



Функции программатора:
Часы с 24-часовым дисплеем
Сигнализация (максимум 23:59)
Автоматическое программирование (начало и окончание тепловой обработки)
Полуавтоматическая тепловая обработка (только начало или только окончание тепловой обработки)

Таймер работает только в том случае, если духовка подключена к источнику электрического питания.

Электронные часы reloj electronico
Сразу же после соединения (также и после отключения электроэнергии) на панели появляются три мигающих цифры.
Для ввода правильного времени нажмите + icon одновременно и В ТО ЖЕ САМОЕ ВРЕМЯ одну из кнопок или , пока не появится правильное время. Выполняется 5-секундная задержка для приема, в течение которой нельзя нажимать ни на какие кнопки. Скорость изменения маркера заметно возрастает через несколько секунд после нажатия на кнопки и .

Готовка в ручном режиме
(без пользования программатора)
Для пользования духовки с помощью программатора нужно отменить мигающую индикацию «AUTO» нажатием на кнопку .
Если индикатор «AUTO» не мигает (что означает, что духовка запрограммирована), нужно отменить программирование сначала нажав на , а затем установив маркер на 0.

Готовка в автоматическом режиме.
(начало и окончание тепловой обработки)

1) Запрограммируйте время готовки при помощи
2) Запрограммируйте конец готовки при помощи
3) Выберите температуру и функцию, нужную для пользования термостатом и ручками селекторного переключателя.

После выполнения этих операций символ «AUTO» появится на дисплее, указывая на то, что духовка запрограммирована.

Практический пример:
Нам нужна тепловая обработка в течение 45 минут и чтобы время окончания наступило бы в 14:00.

-Нажимая на , мы устанавливаем на дисплее 0.45

-Нажимая на , мы устанавливаем на дисплее 14:00

После выполнения этих операций на дисплее появится текущее время, а также символ «AUTO», указывая на то, что задача программирования понята и введена в память. В 13:15 (14:00 минус 45 минут) духовка автоматически включится, и во время готовки появятся символы и «AUTO». В 14:00 тепловая обработка автоматически остановится и будет с паузами звучать сигнализация. Нажмите на icon для выключения сигнализации.

Готовка в полуавтоматическом режиме.

A. Программирование продолжительности тепловой обработки.
Установите выбранное время тепловой обработки, пользуясь кнопкой , и установите продолжительность.
Тепловая обработка начнется немедленно, на дисплее появятся символы «AUTO» и . По завершении запрограммированного времени тепловая обработка остановится, и будет с паузами звучать сигнализация. Выключите сигнализацию, как описано выше.

B. Программирование окончания тепловой обработки.
Установите выбранное время завершения тепловой обработки, пользуясь кнопкой, и установите время завершения. Тепловая обработка начнется немедленно, и на дисплее появятся символы «AUTO» . Тепловая обработка завершится в указанное время, и с паузами будет звучать сигнализация. Выключите ее, как описано выше. Состояние программы можно проверить в любое время, нажав на соответствующую кнопку. Программу можно отменить в любое время, нажав на , а затем установив маркер на нуль. Тогда при нажатии на духовка будет готова к ручной работе.

Электронная сигнализация
Функция таймера заключается только в сигнализации, которую можно отрегулировать на максимальный период 23:59. Для настройки времени нажмите на кнопку и в то же самое время на (+) или (-), пока не появится нужное время. После выполнения настройки рядом с символом покажется текущее время. Отсчет начинается немедленно

и его можно увидеть в любое время на дисплее, просто нажав на кнопку. По истечении этого времени символ исчезнет, и раздастся звучание прерывистой сигнализации, которую можно отключить, нажав на кнопку . Сигнализация не управляет никакой функцией духовки.

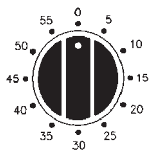
ПРИМЕЧАНИЯ:

- Если сделана ошибка, на это будет указано сигнализацией и миганием символа “AUTO”. Отмените настройку, нажав на кнопку , а затем повторите программирование для исправления ошибки.
- Сигнализация в конце программы будет звучать в течение семи минут, если не отменить ее, нажав на кнопку . Однако по истечении этих семи минут символ “AUTO” будет продолжать мигать.
- Сигнализация имеет три тональных положения, низкий, средний и высокий. Для регулировки тона проверьте, чтобы таймер находился в ручном режиме, затем нажмите на кнопку и держите ее нажатой, пока не услышите выбранный тон. Отпустив кнопку, нажмите на нее еще раз и подержите, чтобы выбрать другой тон. Повторяйте эту процедуру, пока не услышите нужный тон.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Сбой в подаче электроэнергии повлечет за собой отмену запрограммированных функций, включая часы. При восстановлении электропитания появятся три мигающих цифры, и духовку можно вновь перепрограммировать.

ПОЛЬЗОВАНИЕ МЕХАНИЧЕСКИМ ТАЙМЕРОМ

После установки термостата в нужное положение, поверните ручку по часовой стрелке до максимального положения, а затем поверните ее против часовой стрелки на нужное время; в конце этого настроенного времени зазвучит зуммер. Таймер только показывает окончание установленного времени, но не останавливает используемую функцию.



ОЧИСТКА ДУХОВКИ

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

В качестве меры предосторожности, прежде чем чистить духовку, нужно обязательно отключить ее от электропитания, или отсоединить от духовки силовой кабель.

Очистка духовки, не снабженной самоочищающимися панелями, нужно выполнять после работы, когда она отключена, но еще теплая, не горячая, с тем, чтобы можно было легко удалять жирную пленку, образованную парами от тепловой обработки на стенках, и когда еще не застыли и не засохли подтеки и капли жира. Снимите хромированные боковые проволочные опоры; потяните переднюю часть вверх для отделения от стенки и снимите их из задних отверстий. Очистите духовку мягкой тканью, смоченной в разбавленном растворе хлористого аммония; промойте и высушите. Если еще остались пятна и брызги, положите сзади влажную ткань, смоченную в растворе хлористого аммоний, закройте дверцу и через несколько часов вымойте духовку теплой водой с жидким моющим средством, промойте ее и осторожно высушите. Для чистки наружных дверок с поверхностью из блестящего металла воспользуйтесь мягкой тканью с мылом и водой; не пользуйтесь порошковыми средствами, так как в них содержатся абразивные вещества.

Кроме того, не пользуйтесь кислотами и щелочами (лимонным соком, уксусом, солью, томатами и т.д.). Не пользуйтесь продуктами, содержащими хлор, кислоты или абразивные вещества, предназначенными специально для чистки лакированных поверхностей. Не пользуйтесь металлической ватой или твердыми инструментами, потому что они могут повредить отделку поверхности.
Не пользуйтесь очистителями под высоким давлением или паровой чисткой для очистки духовки.

Обычно достаточно бывает протирания влажной мягкой тканью и теплым моющим средством, а для трудновыводимых пятен рекомендуется следующее:

ОЧИСТКА ДУХОВЫХ ШКАФОВ, ОБОРУДОВАННЫХ СИСТЕМОЙ AQUASMART

1 Достать принадлежности из духового шкафа: поддон, решетку, боковые решетки.
2 Налить 200 мл воды с моющим средством на дно духового шкафа.
3 Включить aQuaSmart течение 15 минут при температуре 200º
4 Переведите регулятор температуры с 200ºC на 0ºC. Дайте духовому шкафу остыть в течение 20 минут.
5 Переведите переключатель функции AquaSmart на 0. Протрите тканью или мягкой салфеткой.

ДЕТАЛИ, ЭМАЛИРОВАННЫЕ VITRIFIED

Для этого типа материала воспользуйтесь только рекомендованным очистителем – избегайте продуктов на основе хлора, таких как отбеливатели.

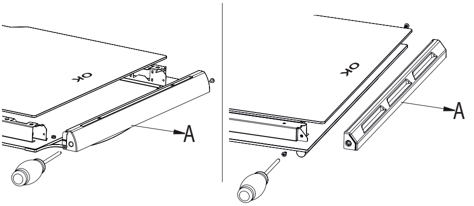
СТЕКЛЯННАЯ ПАНЕЛЬ ДВЕРЦЫ

Запрещается использовать абразивные средства, которые могут поцарапать стекло. Помните о том, что появление царапин на поверхности стекла может привести к возникновению опасной ситуации.
Вы можете вынуть внутреннее стекло из дверцы и промыть его. Ниже мы приводим описание процесса вынимания стекла для всех трех возможных видов дверцы:

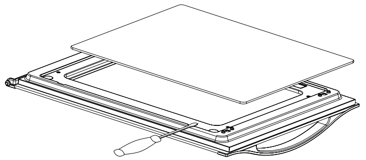
Вид дверцы A
Отвинтить и снять крепежные болты для стекла, расположенные на внутренней поверхности дверцы, и осторожно вынуть стекло. Если для данной дверцы предусмотрены три стекла, то тогда можно вынуть и промежуточное стекло. Для этого повторите вышеприведенные действия.



Вид дверцы B1 / B2
Отвинтить и снять крепежные болты верхней опоры стекла, и вынуть стекло по направлению “А”. Стекло просто снимается. Если для данной дверцы предусмотрены три стекла, то тогда можно вынуть и промежуточное стекло.



Вид дверцы С
Пользуясь плоской отверткой в качестве рычага, вложить ее в паз и слегка поддеть стекло, так, как это указано на рисунке.

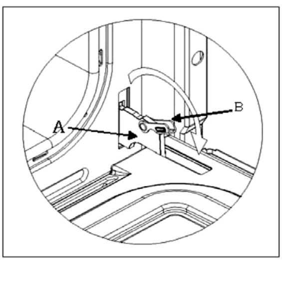


При сборке убедитесь в том, что стекло установлено правильно относительно дверцы и всего контура печи.

КАК ВЫНУТЬ ДВЕРЦУ ПЕЧИ

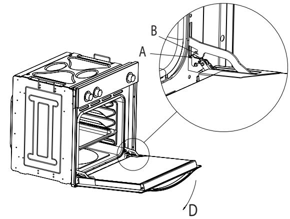
Дверца печи снимается для облегчения ухода за внутренней полостью печи. Ниже мы приводим описание разборки дверцы печи для всех трех возможных видов дверцы:

Вид дверцы А / B2
Для дверных петель “А” предусмотрены два подвижных болта “В”.
При поднятии болта “В”, дверная петля свободно снимается.
После этого закройте дверцу до промежуточного положения.
Затем поднимите дверцу по направлению вверх и выньте ее, потянув за нее по направлению наружу, и придерживая дверцу в местах рядом с петлями.
Для сборки дверцы, во-первых, вставьте дверные петли в соответствующие пазы и полностью откройте дверцу.
Не забудьте повернуть оба подвижных болта “В”, которые Вы подняли для снятия дверцы, для закрепления обеих петель перед закрытием дверцы (Рис. 3).



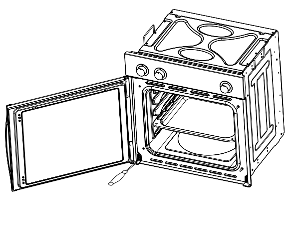
ВНИМАНИЕ
- Вынимая дверцу, следите за тем, чтобы вместе с дверцей Вы не вынули систему блокировки петель, так как в этом случае механизм петельного затвора резко вернется в исходное положение.
- Категорически запрещается погружать дверцу в воду.

Вид дверцы В1
Откройте дверцу настежь до достижения положения “D”
Поднимите оба подвижные звена “А” дверных петель, до закрепления точки “В”.
После этого закройте дверцу до достижения промежуточного положения.
Затем поднимите дверцу по направлению вверх и выньте ее, потянув за нее по направлению наружу, причем при выполнении этих действий придерживайте дверцу в местах рядом с петлями.
Для сборки дверцы, во-первых, вставьте дверные петли в соответствующие пазы и полностью откройте дверцу.
Не забудьте повернуть оба подвижных болта “А”, которые Вы подняли для снятия дверцы, для закрепления обеих петель перед закрытием дверцы (Рис. X).



ВНИМАНИЕ
- **Вынимая дверцу, следите за тем, чтобы вместе с дверцей Вы не вынули систему блокировки петель, так как в этом случае механизм петельного затвора резко вернется в исходное положение.**
- **Категорически запрещается погружать дверцу в воду.**

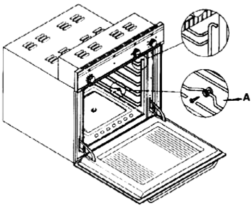
Вид дверцы С
Откройте дверцу и крепко ее придержите.
С помощью соответствующей отвертки, снимите нижнюю дверную петлю, которая крепит дверцу к печи.
После этого полностью освободите верхнюю петлю и снимите дверцу.
Для сборки дверцы, повторите все эти действия, но в обратном порядке.



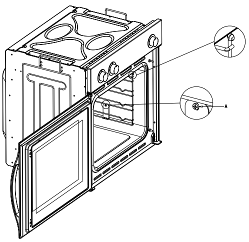
Принадлежности, входящие в комплект дверцы (Рис.4)

В комплект печи могут входить боковые направляющие, которые прикреплены к стенке печи. В этом случае надо вставить в эти направляющие соответствующие решетки, а также поддон, входящий в комплект печи. Ниже приводится описание разборки направляющие для двух существующих видов:

Решетка вид 1
Для снятия боковых направляющих достаточно слегка нажать по направлению вниз на точку А.



Решетка вид 2
Для снятия боковых направляющих, отвинтите болт соответствующей отверткой, и потяните за решетку по направлению вверх, пока она не снимется.



ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Духовка должна устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с текущей версией норм и правил техники безопасности Соединенного Королевства или их европейских аналогов:

Нормы градостроительства (опубликованы департаментом окружающей среды)
Законы градостроительства (опубликованы шотландским исполнительным департаментом развития)
Электротехнические правила Института инженеров по электрике и электронике
Электричество в трудовом законодательстве

ПЕРЕД ВКЛЮЧЕНИЕМ ДУХОВКИ

При распаковке проверьте, находятся ли в духовке следующие детали:
• Инструкции и руководство по установке.
• Печные решетки или
• 1 противень
• Винты и стопоры для встраивания духовки в нишу.

Монтаж духовки (смотри рис. 5)

Эти духовки классифицируются по классу I.
Заземление обязательно, как того требует закон. Изготовитель снимает с себя всю ответственность при несоблюдении правил предотвращения несчастных случаев.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

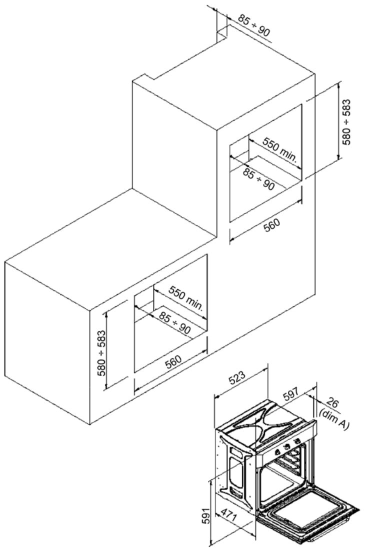
Примыкающая мебель или шкаф, а также все материалы, используемые при установке, должны выдерживать, как минимум, повышение температуры на 85ºC выше температуры окружающей среды во время работы духовки.
Определенные типы кухонной мебели из винила или слоистого пластика особо чувствительны к повреждениям в связи с обесцвечиванием при температурах ниже указанной. Если духовка устанавливается без учета этого температурного предела, или если она устанавливается на расстоянии менее 4 мм от примыкающих шкафов, ответственность за это будет нести владелец.

ЗАМЕЧАНИЯ ПО УСТАНОВКЕ

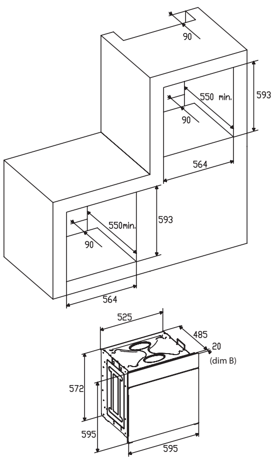
1. Духовка устанавливается в стандартном проеме 600 мм, как указано на рисунке 5, будь то под полкой для нагревания или в пенал.
2. При установке духовки в пенал очень важно, чтобы обеспечить достаточную вентиляцию, снять заднюю панель с мебели и предусмотреть отверстие размерами, по крайней мере, 85 – 90 мм как указано на рисунке 5.
3. Проверьте, чтобы духовка была надежно зафиксирована в нише. Закрепление духовки в шкафу осуществляется при помощи 4 винтов “A”, рис. 5. По одному в каждом углу дверной рамы духовки.

Рис. 5: Расстояния при установке для простых электрических печей шириной 60 см (форма верхнего кожуха может быть разной) и встраивание в шкаф.

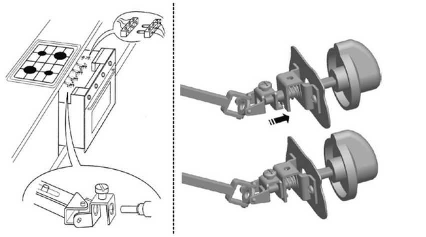
РАЗМЕРЫ УГЛУБЛЕНИЯ ДЛЯ ДУХОВОГО ШКАФА С ТОЛЩИНОЙ ДВЕРЦЫ 26 мм (dim A)



РАЗМЕРЫ УГЛУБЛЕНИЯ ДЛЯ ДУХОВОГО ШКАФА С ТОЛЩИНОЙ ДВЕРЦЫ 20 мм (dim B)

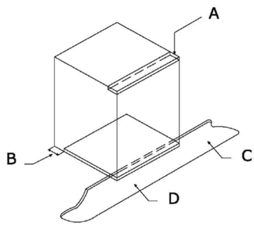


4. При установке многофункциональной духовки, установите s, показанную на рисунке 6



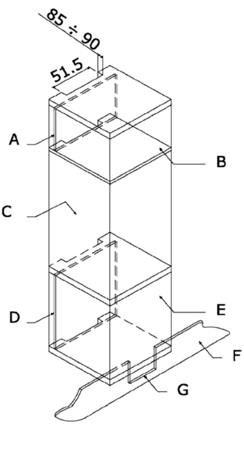
A. Опорную направляющую нужно снять
B. Расстояние 75-90 мм между стенкой и задней частью опорной полки и основанием шкафа
C. Основание
D. Устанавливается декоративная накладка

Рис. 7: Требования к вентиляции и зазорам при установке простой электрической духовки в стандартной кухонной мебели.
Минимальные требования к вентиляции для верхней, базовой и опорной полок для задней части духовки.



A. Задняя панель
B. Место для хранения
C. Снимите заднюю часть этой секции
D. Задняя панель
E. Место для хранения
F. Основание
G. Минимальный зазор для вентиляции 80 см^2

Рис. 8: Требования к вентиляции и зазорам при установке простой электрической духовки в верхнем шкафу.



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ
Прежде чем подключать духовку, проверьте, чтобы напряжение, указанное на паспортной табличке, совпадало с напряжением электрической сети.
Для электрических установок рекомендуется пользоваться регистром NICEIC (Совет национальной инспекции для подрядчиков, выполняющих электротехнические работы).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ДАННОЕ УСТРОЙСТВО ПОДЛЕЖИТ ЗАЗЕМЛЕНИЮ
Проводка данного устройства должна осуществляться через двухполюсный автоматический выключатель на 13 ампер с защищенной розеткой, в котором предусмотрен зазор 3 мм между контактами, и который устанавливается в легко доступном месте рядом с устройством.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ

Проводящие жилы сетевого кабеля питания обозначены цветовой маркировкой следующим образом:

Зелено-желтый - Земля
Голубой - Нейтраль
Коричневый - Фаза

- Зелено-желтый проводник должен быть присоединен к клемме, обозначенной “E” или к клемме с символом заземления, или к клемме, обозначенной зелено-желтым цветом.
- Голубой проводник должен быть присоединен к клемме, обозначенной “N”.
- Коричневый проводник должен быть присоединен к клемме, обозначенной “L”.
- Температура проводника ни в какой его точке не должна достигать температуры выше 50ºC над температурой окружающей среды.
- Если силовой кабель поврежден, его нужно заменить специальным кабелем или кабелем, поставляемым изготовителем или при послепродажном обслуживании.

ЗАМЕНА СЕТЕВОГО КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ

При необходимости заменить сетевой кабель питания поступите следующим образом:

1. Отсоедините духовку от электропитания, отвинтите винты крепления и снимите заднюю панель.
2. Отвинтите винты крепления и винты клемм, чтобы освободить старый кабель.
3. Присоедините новый кабель, который должен соответствовать информации, указанной в технических условиях, следя за цветовой маркировкой и затягивая винты соответствующим усилием.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем выполнять техническое обслуживание, отсоедините духовку от электропитания.
В течение гарантийного периода все необходимое обслуживание должно поручаться отделу технического обслуживания изготовителя. Помните, что вмешательство или ремонт со стороны неуполномоченного на этого персонала приводит к аннулированию настоящей гарантии.

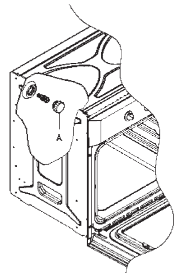
ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ
(На лампочку гарантия на духовку не распространяется)
В духовке предусмотрена лампочка со следующими характеристиками: 15 ватт или 25 ватт, 300ºC, тип резьбы E-14

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: отсоедините духовку от сети электрического питания, снимите дверцу духовки (как описано выше), а также полки духовки.

Снимите стеклянную крышку, защищающую лампочку, повернув ее против часовой стрелки. Рис. 9 (A)

Вывинтите старую лампочку и утилизируйте ее безопасным образом и без вреда окружающей среде, ввинтите новую, как указано в технических условиях, и поставьте на место крышку.

ПРИМЕЧАНИЕ – Стеклянная крышка может сидеть туго, и для снятия может потребоваться усилие.



УХОД ЗА КАТАЛИТИЧЕСКИМ ПОКРЫТИЕМ И ЕГО ЗАМЕНА

(Если предусмотрено это покрытие, гарантия на духовку на покрытие не распространяется).
Для того чтобы покрытие всегда очищалось эффективно, духовка должна нагреваться, по крайней мере, до 200ºC в любом случае, когда возникают трудновыводимые пятна с тем, чтобы они не остались навсегда.
Если покрытие становится черным и зеркальным, его нужно заменить. Извлеките все внутренние принадлежности, чтобы было легче производить замену покрытия.
Покрытие на замену можно приобрести непосредственно в отделе запасных частей изготовителя (смотри подробную информацию, указанную на покрытии). При заказе укажите справочные номера типа продукта, указанные на паспортной табличке и (или) серийный номер духовки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ:

Высота: 340 мм
Ширина: 440 мм
Глубина: 390 мм
Полезный объем: 59 литров

ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

Тангенциальный вентилятор охлаждения устанавливается на следующих моделях:

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение:
220-240 вольт, 50 герц
Подключение питания:13-амперный автоматический выключатель с защищенной розеткой, в котором предусмотрен зазор 3 мм между контактами

ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ:

Мощность нижнего элемента: 1,30 кВт
Мощность верхнего элемента: 0,90 кВт
Мощность вентилятора: 2,30 кВт
Мощность гриля: 1,35 кВт
Максимальное энергопотребление: 2,38 кВт

Сетевой кабель питания:
3 x 1,5 мм^2, тип H07RN-F <HAR>

Лампочка освещения духовки:
15 -25 ватт, 300ºC, тип резьбы E-14

Изготовитель не несет никакой ответственность за ущерб, причиненный людям и материальному имуществу из-за неправильной установки духовки.

Изготовитель сохраняет за собой право вносить в изделия изменения, которые, по его мнению, являются необходимыми или полезными без предварительного уведомления.

CH

用户手册

感谢您选择我们的产品，希望我们的家电产品可以为您提供最好的服务。因此，我们建议您仔细阅读本用户手册的说明和建议，以便正确地使用我们的产品。
本产品提供了一个烤箱规格铭牌，打开箱门即可看到该铭牌，其中显示有订购烤箱更换零件所需的产品身份信息。

概述

请在使用产品前仔细阅读本手册，在使用产品前了解所有控制功能非常重要。
请注意阅读“重要——安全建议和指南”的建议和警告。

- 本产品设计用于私人住宅使用，并可以集成到标准的厨房家居或类似系统中。
- 若在大篷车辆使用，必须遵循安装说明的注意事项。
- 未经制造商明确认可，将本产品用于任何其他目的或在任何其他环境中使用将导致产品的任何保修或责任无效。
- 本款新产品保证无电气或机械故障，不包括制造商保修条款及条件提及的某些例外。
- 以上条款不影响您的法定权利。

在使用本产品之前，请确保所有的保护性包装和覆盖物都已移除。
请保护环境，将包装材料分成不同类型，并根据当地废弃物处理法规进行处置。
本产品包装的设计使用了环保材料，可以回收利用，以避免对环境造成不利影响。通过回收包装材料，您可以为节约原材料和减少工业及生活垃圾尽一份力量。
您可以从当地环保机构获取垃圾处理相关的任何其他信息。
首次使用时，您可能会注意到保护层有轻微的气味或潮湿，这种情况会很快消失。
本产品及包装上的符号表示本产品不能作为一般家庭垃圾处理。本产品必须交由电气和电子设备回收点处理。确保本产品的正确处理将有助于避免因不恰当处置而对环境和公众健康产生可能的负面影响。关于本产品回收的更多详细信息，请联系当地政府、生活垃圾处理服务机构或本产品的销售点。

本产品的生产和销售遵守以下 EEC 欧盟法律和指令的基本要求：

EC 符号 - **93/68 低电压** - **73/23 CEM-89/336**
安全法规 - **EN 60 335-1, EN 60 335 - 2 - 6**

本产品遵守无线电干扰抑制法律法规。
制造商致力持续改进产品性能，因此保留对产品进行其认为必要的任何修改而无需另行通知的权利。

重要事项

安全指南和警告

- 本产品符合所有的当前欧洲安全法规要求，但制造商必须强调一点，本产品在使用过程中将进行加热，产品表面仍将处于高温状态。
- 因此，制造商强烈建议将本产品放置在婴儿和儿童接触不到的地方。
- 如果有儿童进入厨房，必须在任何时候都有人监护。
- 我们还建议您在使用和和清洁过程中小心操作，请仔细阅读本产品的清洁和维护章节。
- 请勿在烤箱上放置重物，开门后勿倚靠在上面，这有可能会损坏铰链。
- 烹饪热油或脂肪时请勿离开，以免着火。
- 烤箱底部请勿放置烤盘或使用铝箔覆盖
- 切勿在烤箱内放置易燃物品，以免着火。
- 避免配件或电缆接触产品高温部位。
- 请勿将本产品用于特殊加热或烘干衣服。
- 请勿将产品安装在靠近窗帘或软垫家具的地方。
- 请勿试图使用拉门或把手的方式抬起或移动本产品，以免造成损坏。
- 如果烤箱连接处很脏，则烤箱工作时可能无法正常关门。邻近的家具可能会被损坏。请保持烤箱连接处清洁。
- 烤箱在使用过程中温度将升高，必须小心避免接触烤箱内的热部件。
- 请小心打开烤箱，其热蒸汽可能会导致过于靠近的人员被烧伤。
- 请勿将水倒进热烤箱，以免造成搪瓷损坏。
- 本产品必须由符合资质的人员严格按照制造商的说明正确安装。
- 由于误用或不正确安装本产品而造成的人身或财产损害，制造商不负有任何责任。

- 本产品在使用过程中将产生热量、水汽和湿度，请确保房间适当通风，避免造成各种人身伤害。如果需长时间使用，可能需要加强通风，如果您对所需的通风量有任何疑问，请咨询具有资质的安装人员。

操作方法

敬请保留本用户手册，以供将来或不熟悉本产品使用的人员参考。
在使用烤箱前，请使用非研磨性清洁剂和温水小心地清洗内部，然后将烤架和烤盘放置在各自位置。操作完成后，请启动烤箱，使用最高温度运行约 20 分钟，去除生产过程中留下的任何微量油脂或树脂，以避免在烹饪时产生异味。

警告：在首次加热过程中，可能会出现一些烟雾或难闻的气味。若发生这种情况，请确保室内适当通风，直至首次操作完成。
完成这个简单的操作后，烤箱就可以用于烹饪食物了。
本产品仅限国内使用。

烤箱仅可用于烹饪食物。

使用烤箱

烤箱的温度由恒温器控制在 50℃ 和 250℃ 之间，视所需温度而定。在使用过程中，恒温器指示灯将亮起或熄灭，以指示温度控制。
您可以使用多功能控制按钮选择所需的烹饪模式，可以选择的功能包括：

A. 烤箱灯模式：所有型号默认选择的烹饪模式，在使用烤箱时灯泡仍然亮着。

B. 对流模式：由上下方元件提供的热量进行传统的烹调。

C. 上管模式：用于一般烹饪和烧烤或菜肴保温。

D. 下管模式：用于长时间烹饪和加热食物。

E. 风扇辅助循环模式：在风扇辅助下进行均匀加热，并可同时烹饪不同的菜肴。

F. 风扇辅助下管模式：由下管提供半对流加热，用于烹饪精致菜肴。

G. 风扇辅助对流模式：由上管和下管提供对流加热以进行均匀烹饪。

H. 烧烤模式：对于焗烤和烧烤。

I. 最大烧烤模式：同上，但烧烤配件提供更大的烧烤面积。

J. 风扇辅助烧烤模式：快速烧烤，以使食物保持多汁。在强行通风烘烤模式下这是最节能的方式。

K. 解冻模式：
由风扇辅助，但不加热，用于减少冷冻食品的解冻时间。

一些实用建议

- 在烹饪前，请确保无需使用的配件都从烤箱中移除。
- 在使用之前先将烤箱预热至烹调温度。
- 使用多个烤盘时，请将烤盘置于烤箱中间，并使烤盘之间留有一些空间，以便空气流通。
- 在烤制多汁的水果蛋糕时，请勿让烤盘过满，从烤盘溢出果汁所造成的污渍可能很难去除。
- 请勿将烤盘置于烤箱的基座上，或者使用铝箔覆盖基座，这会导致热量积聚，从而导致烹饪和烘焙时间不符，并可能会损坏搪瓷。
- 尽可能少打开炉门观察食品（在烹饪过程中烤箱灯仍然亮着）。
- 开门时请小心，避免接触热部件和蒸汽。

烹饪指南

请阅读食品包装提供的烹调温度和时间的信息。在熟悉本产品的功能后，您可以根据个人口味对温度和时间进行调整。
请确保冷冻食品在烹调前已完全解冻，除非另有说明。

食物类型	温度 °C	滑轨	烹饪时间（分钟）建议	个人
蛋糕甜点混合模具				
海绵蛋糕或小面包	175	2	55-65	
蛋糕	175	3	60-70	
松脆酥皮甜点模具				
派皮	200	3	08-10	
芝士派皮	200	3	25-35	
水果芝士派皮	200	3	25-35	
面团甜点模具				
派皮	180	3	30-45	
软面包 1 千克面粉	200	3	25-35	
小糕点				
松脆酥皮	200	3	10-15	
甜甜圈面团	200	2	35-45	
饼干面团	200	3	15-20	
烤宽面条	225	2	40-50	
肉类（烹饪时间视厚度而定）				
长烤肉	200	2	120-150	
短烤肉	200	2	60-90	
肉丸	200	2	30-40	
家禽				
鸭肉 1 1/2 Kg	200	2	120-180	
鹅肉 3 Kg	200	2	150-210	
烤鸡	200	2	60-90	
火鸡 5Kg	175	2	240-260	
野味				
野兔	200	2	60-90	
鹿腿	200	2	90-150	
蔬菜				
烤箱烤土豆	220	2	30-40	
熟蔬菜馅饼	200	2	40-50	
鱼类				
鳟鱼	200	2	40-50	
鲷鱼	200	2	40-50	
比萨	240	3	10-20	
烧烤				
肉片		4	8-12	
香肠		4	10-12	
烤鸡		2	25-35	
烤小牛肉 0.6 Kg			50-60	

* 烤箱滑轨的计数方向为从下向上（不包括烤箱底盘，因为烤盘无法放置其上）

位置信息仅供参考，因为烹调类型和时间取决于食物的数量和质量。

如何进行烧烤

请将待烧烤的食物放置在烤网或烤盘上。烤网应置于上方滑轨，托盘应置于下方滑轨以收集油脂。选择风扇辅助烤箱选择旋钮的位置 ，或多功能烤箱选择旋钮的 ， ， 位置。
根据不同类型的食物（肉类、鱼类、家禽等），有时需要进行翻转以使双面都使用红外线烧烤过。以下一些烹饪时间可供参考：

待烤食物	烹饪时间（分钟）建议
瘦肉或薄肉	4-6
一般肉类	5-8
去鳞鱼	8-10
鱼类（如鳟鱼、鲑鱼）	12-15
香肠	10-12
三明治	2-5

警告

- 请勿使用铝箔覆盖烤盘或加热。
- 请勿将部件包在铝箔中，或将它们放在烤架下——铝的高反射率可能会损坏烤架。

使用6 按钮电子计时器

按钮说明功能：

警报

自动烹饪（时长）

烹饪结束时间（结束时间）

手动操作

在所有设定中减少数字

在所有设定中增加数字

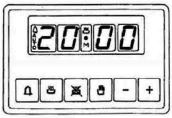
灯亮符号的含义:

表示设定的烹饪正在进行或处于手动位置。

设定的报警。

多个“AUTO”（并都闪烁）：设定错误。

AUTO：自动 程序
（闪烁）：处于自动位置，但未设定或已结束。
（灯亮）：处于自动位置，并已设定。
除时钟数字处无符号亮着，表示设定了等待时间。



设定功能:
24 小时显示时钟。
报警器（最长 23:59）。
自动设定（烹饪启动或停止）。
半自动烹饪（仅烹饪启动或停止）。
计时器仅在产品连接电源后才工作。

电子时钟
连接电源后面板将立即出现三个闪烁的数字（停电后亦会出现）。
输入时间请按下 + ，同时按下 按钮之一，直到显示正确的时间。系统需要 5 秒的延迟反应时间，在此期间不应按任何按钮。
按下按钮 和 后，时钟变化速度将明显增加几秒钟。

手动烹饪
（不使用程序）
若无需程序帮助使用烤箱，可按下按钮 取消闪烁的«AUTO»指示灯。
如果«AUTO»指示灯不闪烁（意味着已对烤箱进行程序设定），必须先按 并将标记设置为 0 以取消程序设置。

自动烹饪
（烹饪启动或停止）
1) 使用 设置烹调时间。
2) 使用 设置烹饪结束时间。
3) 使用恒温器和选择旋钮选择所需的温度和功能。

完成这些操作后，«AUTO»符号将出现在显示屏上，表明烤箱已进行了程序设定。

实例:
烹饪 45 分钟，并且结束时间为下午 2 点。
- 按下 ，在显示屏上设置为 0.45。
- 按下 ，在显示屏上设置为 14:00。

完成这些操作后，当前时间将重新出现在显示屏上，并且出现«AUTO»符号，表示烤箱已理解并记住了我们的设定。
13:15（14:00 减 45 分钟）时，烤箱会自动启动，在烹饪过程中将显示 和«AUTO»符号。
14:00 时，烹饪自动停止，报警器发出断续报警声。
按下 关闭报警。

半自动烹饪

A. 设定烹饪时间
使用 按钮设置所需的烹调时间。
烹饪将立即开始，显示屏上将显示«AUTO»和 符号。当设定时间到后，烹饪停止，报警器发出断续的报警声。按上述方法关闭报警。

B. 设定烹饪结束时间
使用按钮 设置烹饪结束时间。烹饪将立即开始，显示屏上将显示«AUTO»和 符号。当设定时间到后，烹饪停止，报警器发出断续报警声。按上述方法关闭报警。设定的状态可以按相应的按钮随时查看。
您也可以按 随时取消设定，并标记设置为零。然后按 ，烤箱将进入手工操作状态。

电子报警器
定时器由一个可调节的报警器组成，可调节的最长时间为 23:59。若要调整时间，请按下按钮， 同时按 (+) 或 (-)，直至出现所需的时间。调整后的实时时间将重新出现在该符号旁边 。
设置完后倒计时将立即开始，按下按钮可随时显示所剩时间。时间到后，该符号将消失，并发出断续的报警声，按一下按钮即可停止报警 。报警器并不控制烤箱的任何功能。

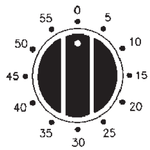
附注

- 如果发生错误，产品会报警提示，并且“AUTO”符号会闪烁。请按下按钮取消调整 ， 然后重新编程予以纠正。
- 程序结束后报警声将持续七分钟，除非您按下按钮进行取消。但在七分钟后 ， “AUTO”符号将继续闪烁。
- 报警器有低、中、高三种音高。若要调节音高，请将定时器设置为手动模式，然后按住按钮以听所选的音高。释放按钮并再次按下可选择另一种音高。重复上述步骤，直到听到所需的音高。

警告！停电将导致所编程的功能被取消，包括时钟。电力恢复后，烤箱将出现三个闪烁的零，您可以重新对其编程。

使用机械定时器

调整温控器至所需的位置，将机械定时器旋钮顺时针旋转到最大位置，然后再反时针旋转到所需的时间，在设定的时间结束后，蜂鸣器会鸣响。该定时器仅用于提示所设定的时间已结束，并不会终止正在使用的功能。



产品清洁

重要事项

为安全起见，在开始清洁之前，请务必将烤箱电源插头拔下或拔掉其电源线。

对于非自清洁烤箱，在使用后必须进行清洁，请在烤箱断电并处于温而不热的状态时进行清洁，这时由烹饪蒸汽产生的油脂膜仍很容易去除，溅散的脂肪尚未干硬。
取下镀铬钢条托架，将前方部件向上托起脱离箱壁，并从后方取出。使用在稀氨溶液浸泡过的软布清洁烤箱，进行冲洗并干燥。如果仍有污渍和溅渍，可将用氨水浸泡过的湿布放在烤箱内，关上箱门，过几小时后，使用温水和液体洗涤剂清洁烤箱，再小心冲洗并干燥。清洁箱门外部的金属光泽时，请使用软布和肥皂水，请勿使用任何含有研磨物质的粉状产品。

此外，还要避免使用酸性或碱性物质（柠檬汁、醋、盐、西红柿等）。避免使用含氯、酸或研磨物质的产品，特别是在清洁含有涂层的箱壁时。不要使用粗丝羊毛或较硬的工具，因为它们可能有损表面光洁度。
不要使用高压清洁剂或蒸汽机清洁烤箱。

通常情况下，使用湿软布和温洗涤剂擦洗就可以了，对于顽固污渍，建议如下:

装有 AQUASMART 系统的烤箱清洁系统

1 取出内部部件，托盘、烤架、侧烤架。
2 将 200 毫升含有洗洁精的水倒入烤箱底部。
3 将烤箱上下发热管打开至 200º，持续 15 分钟。 aQuaSmart
4 将温度调节器从 200ºC 调至 0ºC。让烤箱冷却 20 分钟。
5 将 AquaSmart 功能调至 0。用柔软的布擦拭干净。

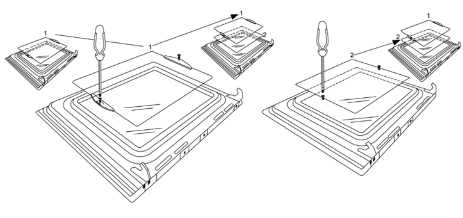
搪瓷部件

这种材质仅可使用推荐的清洁剂——避免使用含氯产品，例如漂白剂。

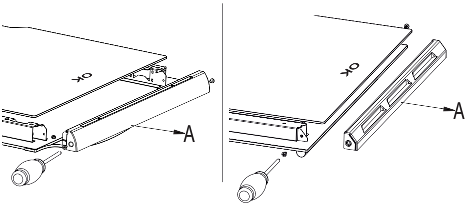
玻璃门板

请勿使用磨砂产品，这可能会损坏玻璃。请注意，如果玻璃板的表面被划伤，可能会导致危险的故障。
为使清洁更容易，内部玻璃板可以取出。从三种类型的门取出玻璃板的方法如下所示。

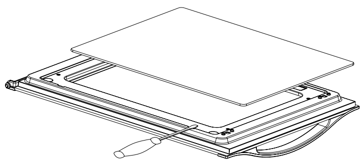
A 型门
将位于箱门内面用于固定玻璃的螺丝取出，小心托起玻璃。对于有三块玻璃的箱门，中间的玻璃也可以移除，步骤同前。



B1 / B2 型门
将用于固定玻璃上方托架的螺丝取出，沿方向“A”卸下托架。然后就可以拉出玻璃。对于有三块玻璃的箱门，中间的玻璃也可以移除。



C 型门
使用一字形螺丝刀轻轻撬起如图所示导槽中的玻璃。

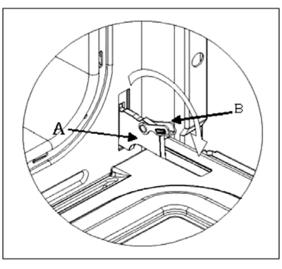


重新装上玻璃时，确保将其正确安装进箱门的齿状接头和周围。

从烤箱取出箱门

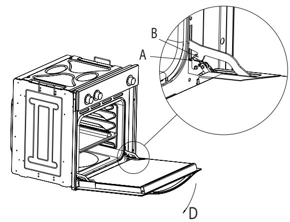
为了方便烤箱内部的清洁，箱门可以卸下。三种类型的箱门的拆卸过程如下:

A / B2 型门
铰链“A”有两个可移动螺栓“B”。
提起螺栓“B”，铰链即可从底座取出。
然后将箱门关至中间位置。
接着，抓住箱门靠近铰链的两侧，将箱门向上托起，向外滑动并卸下。
更换箱门时，先将铰链推入导槽，并完全打开箱门。
在关箱门前，记得将用于固定两个铰链的可移动螺栓“B”栓上（图 3）。



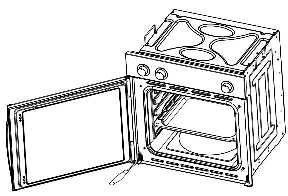
警告
- 在拆卸箱门时，注意不要移除铰链锁定系统，因为铰链机构可能导致突然弹回。
- 在任何情况下都不可将箱门浸入水中。

B1 型门
完全打开箱门至位置“D”
提起铰链的两个可移动链“A”，直到固定至“B”点。
然后将箱门关至中间位置。
接着，抓住箱门靠近铰链的两侧，将箱门向上托起，向外滑动并卸下。
更换箱门时，先将铰链推入导槽，并完全打开箱门。
在关箱门前，记得将用于固定两个铰链的可移动链“B”链上（图 X）。



警告
- **在拆卸箱门时，注意不要移除铰链锁定系统，因为铰链机构可能导致突然弹回。**
- **在任何情况下都不可将箱门浸入水中。**

C 型门
打开箱门并持紧。
使用合适的螺丝刀卸下连接烤箱的下方铰链。
然后卸下上方位置的铰链，取下箱门。
更换箱门时，按反向步骤操作。

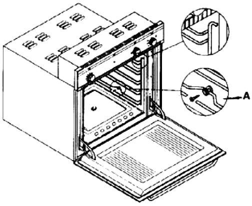


烤箱配件（图 4）

烤箱可以在箱壁侧边安装导轨，烤网和烤架可插入侧边导轨。若要取下导轨，可按如下两种类型进行操作:

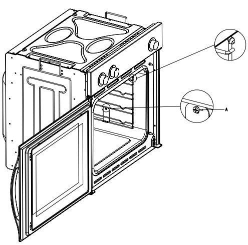
1 型导轨

要移除横向导轨，请在 A 点向下按



2 型导轨

若要取下侧边导轨，先使用合适的螺丝刀旋出螺丝，再向上托起导轨直到取出。



安装说明

本产品必须由具有相关资质的人员安装，并符合英国安全法律法规或欧洲同等法规：

城市发展法规（环境部发布）。
城市发展规律（苏格兰行政发展部发布）。
IEE 配线法规。
劳动电力法规。

启用产品前

开箱后，请检查烤箱的以下配件是否齐全：

- 说明和安装手册
- 烤箱网
- 1 个托盘
- 用于安装产品配件的螺丝和插头

产品安装（参见图 5）

本产品被列为一类产品
法律强制规定必须提供地线。制造商拒绝为由于未遵循事故预防规则而发生的事故承担任何责任。

重要事项

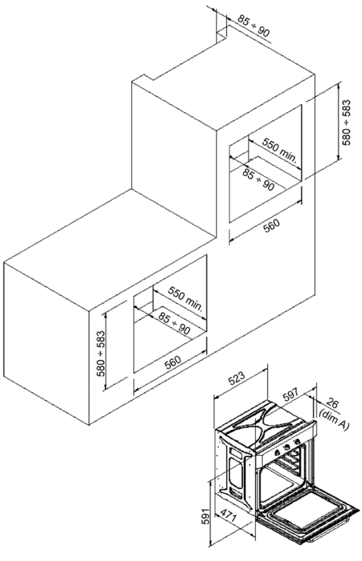
在使用烤箱过程中，烤箱附近的电器、家具、橱柜或在安装过程中使用的所有材料都必须能忍受至少高于环境温度 85℃ 的温度升高。
在低于标示温度下，某些类型的乙烯或层压板家具特别容易脱色损坏。
如果安装产品时无视此温度限制，或者产品与相邻柜子的距离小于 4mm，则责任由买方负责。

安装注意事项

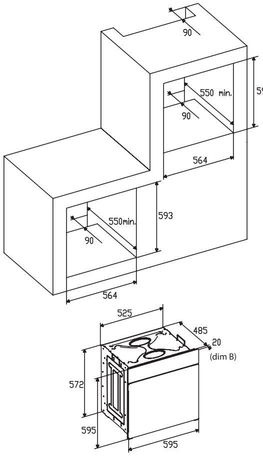
1. 无论是安装在灶台还是柜子，烤箱的标准间隙均应为 600mm，如图 5 所示。
2. 如果将烤箱放置在柜子中，必须移除柜子后方面板，并至少留 85-90mm 的间隙，以确保有足够的通风，如图 5 所示。
3. 确保烤箱得到安全固定。使用 4 个螺丝将烤箱固定到柜子，如图 5 所示，烤箱四角各一个。

图 5：60cm 宽筒单电烤炉的安装距离，（上部外壳的形状可能会有所不同）和与柜子的连接。

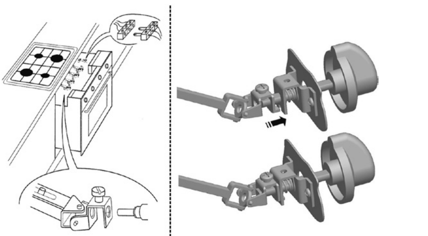
厨房烤箱安装结合所需尺寸（炉门厚度为26毫米）（dim A）



厨房烤箱安装结合所需尺寸（炉门厚度为20毫米）（dim B）



4. 安装多功能烤炉时，请按图 6 所示安装万向接头。



A. 必须移除支持滑轨
B. 墙壁与支撑架后部和橱柜底部之间有 75-90mm 的间距
C. 基座
D. 安装前面假板

图　7：在标准厨房单元安装简单的电烤炉的通风和间距要求。
单元后部上方、底部和支持架的最低通风要求。

A. 后面板
B. 存储空间
C. 取下后面板部分
D. 后面板
E. 存储空间
F. 基座
G. 最小通风间距 80 cm²

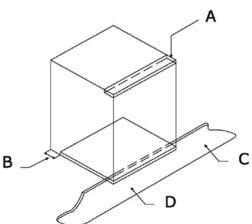
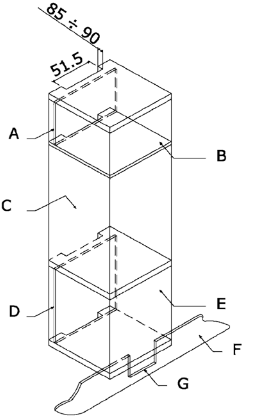


图　8：在上层柜子安装简单的电烤炉的通风和间距要求。



电源连接
在连接产品之前，请确认规格铭牌上所述电压与电网的电压一致。
建议使用经 NICEIC（英国电气安装工程监察委员会）认证的电气装置。

警告：本产品必须接地
本产品必须使用带保护插座的 13 A 双极型自动开关连接，其触点之间有 3mm 的间隔，并放置在产品可以方便连接的地方。

重要信息

电源线的导线颜色编码如下：

绿色和黄色 - 地线
蓝色 - 零线
褐色 - 火线

- 绿色和黄色的导线必须连接到标有“E”或地线标识或颜色为绿色和黄色的终端。
- 蓝色的导线必须连接到标有“N”的终端。
- 在任何时候，导线的温度都不可高于环境温度 50℃ 以上。
- 如果电源线损坏，必须使用由制造商或其售后服务点提供的特定导线或部件更换。

更换电源线

如需要更换电源线，步骤如下：

1. 断开产品电源，取下紧固螺钉，卸下后面板。
2. 松开紧固螺钉和接线端子，取下原来的线缆。
3. 使用符合规格要求的线缆进行更换，请确保颜色代码连接正确，并正确拧紧所有螺丝。

维修保养

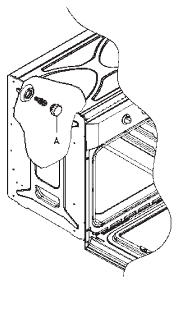
在进行维修前，请先断开产品电源。
在保修期内，如有必要，所有维修服务都应交给制造商的技术服务部。请注意，未经授权的人员干预或修理本产品将导致保修无效。

更换烤箱灯泡
（不在产品保修范围内）

烤箱灯泡特性：15 W 或 25 W，300° C，类型 E-14

警告：请断开烤箱的电源，移除箱门（操作如上所述）和烤箱架。
逆时针方向转动用于保护灯泡的玻璃盖将其卸下。图 9 (A)
拧下旧灯泡，根据安全和环保规定恰当废弃，使用产品规格说明指定的灯泡进行更换，并装上保护盖。

注意，玻璃盖可能会较紧，因此，可能需要握住取下。



催化涂层的保养与更换

（组装后，涂层不在产品保修范围内）。

为使涂层有效保持“永远干净”，在有顽固污渍时，必须至少将烤箱加热到 200ºC，以免其成为永久污渍。
如果涂层变黑或有光泽，则必须更换。请移除所有内部配件，以方便更换涂层。
涂层可以直接从制造商的配件更换部门购买（详情请参阅封底）。订购时，请注明规格铭牌上所标的产品类型参考号和 / 或产品序列号。

产品规格

内部尺寸

高度：340 毫米
宽度：440 毫米
深度：390 毫米
有效容积：59 升

电子信息

额定电压：
220 V - 240 V ~ 50 Hz
电源连接：13A（带保护插座的自动双极开关，触点之间有 3mm 间隔）

能耗

下发热管功率：1.30 kW
上发热管功率：0.90 kW
风扇功率：2.30 kW
烧烤功率：1.35 kW

电源线：
3 x 1.5 mm^2 类型 H07RN-F <HAR>

烤箱灯泡：
15 W - 25 W / 300 ºC 螺纹类型 E-14

制造商拒绝为由于不正确或不恰当安装产品而造成的人身和财产损害承担任何责任。

制造商有权对产品进行任何其认为必要和有用的修改，无需另行通知。

CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.
c/ Ter, 2 - 08570 TORELLÓ (Barcelona) SPAIN
Tel. +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101
www.cnagroup.es - e-mail: cna@cnagroup.es
Atención al Cliente: 902 410 450 - info@cnagroup.es
SAT Central Portugal: 214 349 771 - service@junis.pt

60808100.20.02.2014